CALENDARIO

GEORGICO

DELLA REALE SOCIETA' AGRARIA

DI TORINO

PER L' ANNO 1823

COMPILATO

DA UN MEMBRO DELLA MEDESIMA

TORINO

PER LA VEDOVA POMBA E FIGLI

Con permissione.

AVVISO.

Coloro che vorranno trasmettere al Compilatore notizie o memorie da inserirsi nel Calendario Georgico, sono pregati di mandare le loro lettere o altre carte sottoscritte e franche di porto, al Professore GIACINTO CARENA *membro e Segretario aggiunto della Reale Società Agraria di Torino*. Nel ragguaglio che se ne darà nel Calendario, il nome degli autori sarà sempre indicato, eccetto che essi esprimessero un contrario desiderio.

Per ciò che spetta poi alla natura delle materie onde ha ad esser composto il Calendario, e al modo con cui possono essere scritte da chi vuole comunicarle al compilatore, si legga il *Discorso preliminare* inserito nel Calendario dell' 1820.

COMPUTI ECCLESIASTICI, ED ASTRONOMICI *

Ciclo lunare o N° d' oro.	19
Epatta	XVIII
Ciclo solare	12
Indizione Romana . .	11
Lettera Domenicale . .	E

Quattro *Tempora*.			
Febbrajo	19	21	22
Maggio	21	23	24
Settembre	17	19	20
Dicembre	17	19	20

FESTE MOBILI.

Settuagesima .	26	gennajo	
Ceneri . . .	12	febbrajo	
Pasqua . . .	30	marzo	
Rogazioni 5. 6. 7		maggio	
Ascensione . .	8	maggio	
Pentecoste . .	18	maggio	
SS. Trinità . .	25	maggio	
Corpus Domini .	29	maggio	
Domenica I d' avv.	30	9.bre	

ECCLISSI NEL 1823.

Alli 12 di gennajo, Ecclisse di Sole, invisibile a Torino.

26 gennajo Ecclisse totale di Luna, in parte visibile a Torino: principio, avanti il levar della Luna, a ore 3 55 sera, fine dell' Ecclisse a ore 7 28.

11 febbrajo
8 luglio
} Ecclissi di Sole invisibili a Torino.

23 luglio, Ecclisse totale di Luna, in parte visibile a Torino: principio dell' Ecclisse a ore 2 mattina, fine a ore 5. 52 1|2.

6 agosto, Ecclisse di Sole invisibile a Torino.

* *Vedasi nel Calendario del* 1821 *alla pag.* 23 *la spiegazione di questi computi, e il modo di farli.*

GENNAJO.

✠	1	*Merc. la Circonc. del Sig.*	
	2	Giov. s. Difend. m.	
	3	Ven. s. Genoveffa v.	
	4	Sab. s. Tito Vesc.	*U. Q. alli 4 a ore 4. 41 mat.*
E	5	*Dom.* s. Telesforo P. m.	
✠	6	*Lun. l'Epif. del Signore.*	
	7	Mart. s. Giuliano m.	
	8	Merc. s. Massimo V.	
	9	Giov. ss. Giuliano e Bas.	
	10	Ven. s. Agatone P.	
	11	Sab. s. Igino P. m.	
E	12	*Dom. I* s. Greca v. m.	*L. N. alli 12 a ore 9. 24 mat.*
	13	Lun. la b. Veronica v.	
	14	Mart. s. Ilario Vesc.	
✠	15	*Merc. s. Maurizio m.*	
	16	Giov. s. Marcello I P.	
	17	Ven. s. Antonio Abate	
	18	Sab. s. Liberata v.	
E	19	*Dom. II il SS. Nome di Gesù.*	
	20	Lun. ss. Fabiano e Seb.	*P. Q. alli 20 a ore 2. 30 mat.*
	21	Mart. s. Agnese v. m.	
	22	Merc. s. Vincenzo m.	
	23	Giov. lo Spos. di M. V.	
	24	Ven. s. Timoteo Vesc.	
	25	Sab. la Convers. di s. P.	
E	26	*Dom. Settuag.* s. Paola ved.	*L. P. alli 26 a ore 5. 41 sera.*
	27	Lun. s. Gioanni Grisost.	
	28	Mart. s. Cirillo Patr.	
	29	Merc. s. Francesco di Sales	
	30	Giov. s. Martina	
	31	Ven. s. Pietro Nol.	

FEBBRAJO.

	1	Sab. s. Orso Arcid.	
E	2	*Dom. Sessag. Purif. di M. V.*	*U. Q. alli* 2 *a ore* 11. 5 *sera.*
	3	Lun. s. Biagio Vesc. m.	
	4	Mart. s. Aventino prete	
	5	Merc. s. Agata v. m.	
	6	Giov. s. Dorotea v. m.	
	7	Ven. s. Romualdo	
	8	Sab. s. Gio. di Mata	
E	9	*Dom. Quinquag.* s. Apollonia v. m.	
	10	Lun. ss. Solutor. e Comp. mm.	
	11	Mart. s. Tigrino m.	*L. N. alli* 11 *a ore* 3. 35 *mat.*
	12	Merc. *le Cen.* s. Gozzelino ab.	
	13	Giov. s. Giuliana d' Ivrea	
	14	Ven. s. Valentino m.	
	15	Sab. s. Faustino m.	
E	16	*Dom. I Quaresima*	
	17	Lun. il b. Alessio Falc.	
	18	Mart. s Simeone Patr.	*P. Q. alli* 18 *a ore* 11.32 *mat.*
	19	Merc. *temp.* s. Corrado	
	20	Giov. s. Leone Vesc.	
	21	Ven. *temp.* s. Eleonora	
	22	Sab. *temp.* s. Margarita da Cort.	
E	23	*Dom. II* s. Pier Damiani	
	24	Lun. s. Mattia Apost.	
	25	Mart. s. Felice III P.	*L. P. alli* 25 *a ore* 5. 37 *mat.*
	26	Merc. s. Alessandro	
	27	Giov. s. Leandro Arciv.	
	28	Ven. s. Eusebio Vesc.	

MARZO.

	1	Sab. s. Albino Vesc.	
E	2	*Dom. III* s. Simplicio	
	3	Lun. s. Gunigonda Imp.	
	4	Mart. s. Casimiro	*U. Q. alli* 4 *a ore* 7. 19 *sera.*
	5	Merc. s. Foca giard.	
	6	Giov. s. Cirillo Patr.	
	7	Ven. s. Tommaso d' Aquino	
	8	Sab. s. Gio. di Dio	
E	9	*Dom. IV* s. Francesca Rom.	
	10	Lun. ss. 40 sold. mm.	
	11	Mart. ss. Candido e C.	
	12	Merc. s. Greg. Magno I P.	*L. N. alli* 12 *a ore* 7. 4 *sera.*
	13	Giov. s. Eufrasia verg.	
	14	Ven. s. Matilde Reg.	
	15	Sab. s. Raimondo Ab.	
E	16	*Dom. di Pass.* s. Giuliano	
	17	Lun. s. Patrizio Vesc.	
	18	Mart. s. Gabriele Arc.	
✠	19	*Merc. s. Giuseppe*	*P. Q. alli* 19 *a ore* 6. 48 *sera.*
	20	Giov. il b. Gio. Burali	
	21	Ven. M. V. Addolorata	
	22	Sab. s. Basilio pr. mart.	
E	23	*Dom. delle Palme*	
	24	Lun. s. Bernolfo Vesc.	
✠	25	*Mart. l' Annunz. di M. V.*	
	26	Merc. s. Emanuele m.	*L. P. alli* 26 *a ore* 6. 12 *sera.*
	27	Giov. *Santo* la cena del Sig.	
	28	Ven. *Santo* s. Sisto	
	29	Sab. *Santo* s. Bertoldo	
E	30	*Dom.* PASQUA DI RISURR.	
✠	31	*Lun.* s. Balbina verg.	

APRILE.

	1	Mart. s. Calocero mart.	
	2	Merc. s. Franc. di P.	
	3	Giov. s. Eraldo Vesc.	*U. Q. alli* 3 *a*
	4	Ven. s. Isidoro Arciv.	*ore* 3. 40 *sera.*
	5	Sab. s. Vincenzo Fer.	
E	6	*Dom. in albis* s. Celestino	
	7	Lun. il b. Ermanno	
	8	Mart. s. Alberto Vesc.	
	9	Merc. s. Maria Cleofe	
	10	Giov. s. Apollonio mart.	
	11	Ven. s. Leone Magno	*L. N. alli* 11 *a*
	12	Sab. b. Angelo Carletti	*ore* 7. 18 *mat.*
E	13	*Dom. II* s. Ermenegildo	
	14	Lun. s. Liduvina verg.	
	15	Mart. il b. Lucio	
	16	Merc. s. Toribio Vesc.	
	17	Giov. s. Aniceto P. m.	
	18	Ven. s. Perfetto pr. m.	*P. Q. alli* 18 *a*
	19	Sab. s. Leone IX P.	*ore* 1. 11 *mat.*
E	20	*Dom. III il Patrocinio di san Giuseppe*	
	21	Lun. s. Anselmo Arciv.	
	22	Mart. ss. Sotero e Cajo	
	23	Merc. il b. Alessandro	
	24	Giov. s. Fedele cappuccino	
	25	Ven. s. Marco Evang.	
	26	Sab. ss. Cleto e Marc.	*L. P. alli* 25 *a*
E	27	*Dom. IV* s. Anastasio	*ore* 7. 30 *mat.*
	28	Lun. s. Vitale sold. mart.	
	29	Mart. s. Pietro mart.	
	30	Merc. s. Pellegrino Laziosi	

MAGGIO.

	1	Giov. ss. Filippo e Giacomo	
	2	Ven. s. Atanasio	
	3	Sab. l'Invenz. di s. ✠	*U. Q. alli* 3 *a ore* 10. 19 *mat.*
E	4	*Dom. V* la SS. Sindone	
	5	Lun. *Rog.* s. Pio V. P.	
	6	Mart. *Rog.* il martirio di s. Gio.	
	7	Merc. *Rog.* s. Stanislao	
✠	8	*Giov. l'Ascens. del Sig.*	
	9	Ven. s. Greg. Naz.	
	10	Sab. s. Giobbe	*L. N. alli* 10 *a ore* 4. 43 *sera.*
E	11	*Dom. VI* s. Ponzio	
	12	Lun. s. Pancrazio m.	
	13	Mart. s. Pietro Reg.	
	14	Merc. s. Bonifacio m.	
	15	Giov. s. Isidoro	
	16	Ven. s. Onorato Vesc.	
	17	Sab. *Vig.* s. Pasquale Baylon	*P. Q. alli* 17 *a*
E	18	*Dom. di Pentecoste*, s. Felice Por.	*ore* 8. 2 *mat.*
✠	19	*Lun.* s. Ivone pr.	
	20	Mart. s. Bernardino	
	21	Merc. *temp.* s. Donato	
	22	Giov. s. Giulia v. m.	
	23	Ven. *temp.* s. Siagrio Vesc.	
	24	Sab. *temp.* s. Vincenzo	*L. P. alli* 24 *a*
E	25	*Dom. I la SS. Trinità*	*ore* 9. 37 *sera.*
	26	Lun. s. Filippo Neri	
	27	Mart. s. Gioanni I P.	
	28	Merc. s. Emilio Arciv. m.	
✠	29	*Giov. il Corpo del Signore*	
	30	Ven. s. Ferdinando	
	31	Sab. s. Petronilla verg.	

GIUGNO.

E	1	*Dom. II* s. Crescentino	
	2	Lun. s. Erasmo	*U. Q. alli* 2 *a ore* 1. 52 *mat.*
	3	Mart. s. Clotilde Reg.	
	4	Merc. s. Quirino mart.	
	5	Giov. s. Bonifacio Arciv.	
	6	Ven. il Mir. del SS. Sacramento	
	7	Sab. s. Roberto ab.	
E	8	*Dom. III* s. Medardo	
	9	Lun. s. Feliciano mart.	*L. N. alli* 9 *a ore* 0. 18 *mat.*
	10	Mart. s. Margarita verg.	
	11	Merc. s. Barnaba Ap.	
	12	Giov. s. Gio. da s. Facondo	
	13	Ven. s. Antonio da Padova	
	14	Sab. s. Basilio Magno	
E	15	*Dom. IV* ss. Vito e Comp. mm.	*P. Q. alli* 15 *a ore* 3. 53 *sera.*
	16	Lun. s. Gio. Francesco Regis	
	17	Mart. il b. Paolo Burali	
	18	Merc. ss. Marco e Marcelliano mm.	
	19	Giov. s. Giuliana Falconieri v.	
	20	Ven. la Mad. della Consolata	
	21	Sab. s. Luigi Gonzaga	
E	22	*Dom. V* s. Paolino Vesc.	
	23	Lun. *Vig.* s. Lanfranco	*L. P. alli* 23 *a ore* 0. 34 *sera.*
✠	24	*Mart. la Natività di s. Gio. Batt.*	
	25	Merc. s. Massimo Vesc.	
	26	Giov. ss. Gio. e Paolo mm.	
	27	Ven. s. Maggiorino Vesc.	
	28	Sab. *Vig.* s. Leone II P.	
E	29	*Dom. VI ss. Pietro e Paolo Ap.*	
	30	Lun. la Commemor. di s. Paolo	

LUGLIO.

	1	Mart. s. Teobaldo Eremita	*U. Q. alli* 1 *a ore* 2. 1 *sera.*
	2	Merc. la Visitazione di M. V.	
	3	Giov. s. Lanfranco Arc.	
	4	Ven. s. Ulrico Vesc.	
	5	Sab. il b. Michele de' Santi	
E	6	*Dom. VII* s. Domenica verg.	
	7	Lun. il b. Lorenzo da Brind.	
	8	Mart. s. Elisabetta vedova.	*L. N. alli* 8 *a ore* 7. 11 *mat.*
	9	Merc. ss. Zenone e Comp. mm.	
	10	Giov. ss. sette Fratelli mm.	
	11	Ven. s. Pio I P. m.	
	12	Sab. s. Gioanni Gualb.	
E	13	*Dom. VIII* s. Anacleto P. m.	
	14	Lun. s. Bonaventura	
	15	Mart. s. Enrico Imp.	*P. Q. alli* 15 *a ore* 1. 51 *mat.*
	16	Merc. M. V. del Carmine	
	17	Giov. s. Alessio	
	18	Ven. s. Camillo	
	19	Sab. s. Vincenzo de' Paoli	
E	20	*Dom. IX* s. Elia Profeta	
	21	Lun. s. Prassede verg.	
	22	Mart. s. Maria Maddalena	
	23	Merc. s. Apollinare	*L. P. alli* 23 *a ore* 3. 59 *mat.*
	24	Giov. s. Cristina v. m.	
	25	Ven. s. Giacomo Ap.	
	26	Sab. s. Anna	
E	27	*Dom. X* s. Pantaleone mart.	
	28	Lun. s. Nazario mart.	
	29	Mart. s. Marta verg.	
	30	Merc. s. Orso Vesc.	*U. Q. alli* 30 *a ore* 11. 20 *sera.*
	31	Giov. s. Ignazio di Lojola	

AGOSTO.

	1	Ven. s. Pietro in vincoli	
	2	Sab. la Mad. degli Angeli	
E	3	*Dom. XI* l'invenz. di s. Stefano	
	4	Lun. s. Domenico di Guzman.	
	5	Mart. la Mad. della Neve.	
	6	Merc. la Trasfig. di N. Signore	*L. N. alli* 6 *a ore* 2. 24 *sera.*
	7	Giov. s. Gaetano Tiene	
	8	Ven. ss. Ciriaco e C. mm.	
	9	Sab. s. Romano mart.	
E	10	*Dom. XII* s. Lorenzo	
	11	Lun. ss. Tiburzio e Sus.	
	12	Mart. s. Chiara vergine	
	13	Merc. s. Ippolito m.	*P. Q. alli* 13 *a ore* 2. 51 *sera.*
	14	Giov. *Vig.* s. Eusebio pr.	
✠	15	*Ven. l'Assunz. di M. V.*	
	16	Sab. s. Rocco	
E	17	*Dom. XIII* s. Gioachino	
	18	Lun. s. Elena Imp.	
	19	Mart. s. Giulio m.	
	20	Merc. s. Bernardo Ab.	
	21	Giov. s. Gioanna Fremiot	*L. P. alli* 21 *a ore* 7. 11 *sera.*
	22	Ven. s. Filiberto m.	
	23	Sab. s. Filippo Ben.	
E	24	*Dom. XIV* s. Bartolommeo Ap.	
	25	Lun. s. Luigi IX Re	
	26	Mart. s. Secondo m.	
	27	Merc. s. Giuseppe Calas.	
	28	Giov. s. Agostino Vesc.	
	29	Ven. la Decol. di s. Gio. Batt.	*U. Q. alli* 29 *a ore* 6. 48 *mat.*
	30	Sab. s. Rosa di Lima vergine	
E	31	*Dom. XV* s. Raimondo Nonnato	

SETTEMBRE.

	1	Lun. s. Egidio Ab.	
	2	Mart. s. Antonino	
	3	Merc. s. Serapia v. m.	
	4	Giov. la b. Caterina	*L. N. alli 4 a ore 10. 49 sera.*
	5	Ven. s. Lorenzo Giustin.	
	6	Sab. ss. Fausto e Comp. mm.	
E	7	*Dom. XVI* s. Grato Vesc.	
✠	8	*Lun. la Natività di M. V.*	
	9	Mart. s. Gorgonio m.	
	10	Merc. s. Nicola da Tolentino	
	11	Giov. ss. Proto e Giac.	
	12	Ven. s. Selvino Vesc.	*P. Q. alli 12 a ore 7. 16 mat.*
	13	Sab. s. Maurilio Vesc.	
E	14	*Dom. XVII il SS. Nome di M.*	
	15	Lun. s. Nicomede pr. m.	
	16	Mart. s. Cipriano Vesc.	
	17	Merc. *temp.* le Stimm. di s. Franc.	
	18	Giov. s. Tommaso da Villanova	
	19	Ven. *temp.* s. Gennaro e C.	
	20	Sab. *temp.* s. Eustachio	*L. P. alli 20 a ore 9. 31 mat.*
E	21	*Dom. XVIII* s. Matteo Apost.	
	22	Lun. s. Maurizio m.	
	23	Mart. s. Tecla v. m.	
	24	Merc. s. Gerardo Vesc.	
	25	Giov. s. Firmino Vesc. mart.	
	26	Ven. s. Giustina m.	
	27	Sab. ss. Cosma e Damiano	*U. Q. alli 27 a ore 1. 26 sera.*
E	28	*Dom. XIX* s. Wenceslao Re	
	29	Lun. s. Michele Arcangelo	
	30	Mart. s. Girolamo prete	

OTTOBRE.

	1	Merc. s. Remigio Arciv.	
	2	Giov. ss. Angeli Custodi	
	3	Ven. s. Candido m.	
	4	Sab. s. Francesco d'Assisi	*L. N. alli 4 a ore 9. 12 mat.*
E	5	*Dom. XX Mad. del Rosario*	
	6	Lun. s. Brunone	
	7	Mart. ss. Sergio e Comp.	
	8	Merc. s. Pelagia penitente	
	9	Giov. s. Dionigi Vesc.	
	10	Ven. s. Francesco Borgia	
	11	Sab. s. Innocenzo	
E	12	*Dom. XXI* la Mad. del B. R.	*P. Q. alli 12 a ore 2. 36 mat.*
	13	Lun. s. Edoardo Re	
	14	Mart. s. Calisto I P. mart.	
	15	Merc. s. Teresa verg.	
	16	Giov. s. Gallo Ab.	
	17	Ven. s. Edwige	
	18	Sab. s. Luca Evang.	
E	19	*Dom. XXII* s. Pietro d'Alcant.	*L. P. alli 19 a ore 10. 41 sera.*
	20	Lun. s. Irene v. m.	
	21	Mart. ss. Orsola e C. mm.	
	22	Merc. s. Maria Salome	
	23	Giov. s. Severino Vesc.	
	24	Ven. s. Rafaele Arcang.	
	25	Sab. s. Crispino	
E	26	*Dom. XXIII* s. Evaristo	*U. Q. alli 26 a ore 8. 14 sera.*
	27	Lun. s. Fiorenzo mart.	
	28	Mart. ss. Simone e Giuda	
	29	Merc. s. Onorato Vesc.	
	30	Giov. s. Saturnino m.	
	31	Ven. *Vig.* s. Arnolfo	

NOVEMBRE.

✠	1	*Sab. la solennità dei Santi*	
E	2	*Dom. XXIV* s. Vittorino Vesc.	*L. N. alli* 2 *a ore* 10. 11 *sera.*
	3	Lun. la commem. de' defunti	
	4	Mart. s. Carlo Borromeo	
	5	Merc. s. Zaccaria Profeta	
	6	Giov. s. Leonardo solit.	
	7	Ven. s. Fiorenzo Vesc.	
	8	Sab. ss. Coron. mm.	
E	9	*Dom. XXV* s. Teodoro	
	10	Lun. s. Andrea Avellino	
	11	Mart. s. Martino Vesc.	*P. Q. alli* 10 *a ore* 11. 21 *sera.*
	12	Merc. s. Diego	
	13	Giov. s. Uomobono.	
	14	Ven. s. Clementino mart.	
	15	Sab. s. Gertrude verg.	
E	16	*Dom. XXVI* s. Aniano	
	17	Lun. s. Gregorio Taum.	
	18	Mart. s. Odone Abate	*L. P. alli* 18 *a ore* 10. 51 *mat.*
	19	Merc. s. Elisabetta Regina	
	20	Giov. s. Felice di Valois	
	21	Ven. la Pres. di M. V.	
	22	Sab. s. Cecilia v. m.	
E	23	*Dom. XXVII* s. Clemente	
	24	Lun. s. Gioanni della ✠	
	25	Mart. s. Caterina verg.	*U. Q. alli* 25 *a ore* 4. 4 *mat.*
	26	Merc. s. Delfina	
	27	Giov. la b. Margarita di S.	
	28	Ven. s. Gregorio III P.	
	29	Sab. s. Illuminata verg.	
E	30	*Dom. I d' Av.* s. Andrea	

DICEMBRE.

	1	Lun. s. Eligio	
	2	Mart. s. Bibiana	*L. N. alli 2 à ore 2. 6 sera.*
	3	Merc. *dig.* s. Francesco Sav.	
	4	Giov. s. Barbara v.	
	5	Ven. *dig.* s. Dalmazzo Vesc.	
	6	Sab. s. Nicolò Vesc.	
E	7	*Dom. II* s. Ambrogio Vesc.	
✠	8	*Lun. la Conc. di M. V.*	
	9	Mart. s. Siro Vesc.	
	10	Merc. *dig.* s. Casa di Loreto	*P. Q. alli 10 a ore 7. 26 sera.*
	11	Giov. s. Damaso	
	12	Ven. *dig.* s. Valerico	
	13	Sab. s. Lucia v. m.	
E	14	*Dom. III* s. Spiridione	
	15	Lun. s. Fortunato m.	
	16	Mart. s. Eusebio Vesc.	
	17	Merc. *temp.* s. Lazzaro	*L. P. alli 17 a ore 10. 20 sera.*
	18	Giov. s. Graziano Vesc.	
	19	Ven. *temp.* s. Nemesio	
	20	Sab. *temp.* s. Adelaide.	
E	21	*Dom. IV* s. Tommaso Ap.	
	22	Lun. s. Flaviano m.	
	23	Mart. s. Vittoria v.	
	24	Merc. *Vig.* s. Tarsilla v.	*U. Q. alli 24 a ore 1. 48 sera.*
✣	25	*Giov. la Nat. di N. S. G. C.*	
✣	26	*Ven. s. Stefano Protom.*	
	27	Sab. s. Gioanni Ap. Ev.	
E	28	*Dom.* ss. Innocenti mm.	
	29	Lun. s. Tommaso Arc.	
	30	Mart. s. Giocondo Vesc.	
	31	Merc. s. Silvestro P.	

FIERE PRINCIPALI
NELLE PROVINCIE DEL PIEMONTE.

GENNAJO.

Alli 2 Scarnafigi
17 Fossano, Nizza-Monferrato
20 Dronero, Loano, Nizza
24 Bene

FEBBRAJO.

4 Chiusavecchia, Melle, Monesiglio, Trino g. 3
5 Borgomanaro
6 Pontestura giorni 6
14 Mondovì, Sommariva del Bosco
17 Casale giorni 3
18 Cuneo
25 Villafranca di Piemonte
26 Vercelli giorni 3

MARZO.

1 S. Damiano
3 Casalborgone
4 Galliate giorni 3
7 S. Germano
15 Revello
17 Caraglio
20 Castelnuovo di Scrivia giorni 3, Castelnuovo di Tortona, S. Damiano d'Asti
22 Livorno
24 Morra giorni 2, Carrù
26 Almese, Castelnuovo d'Asti, Ciriè, La-Motta, Moretta, Rosano, Verzuolo
28 Pallanza.

APRILE.

1 Cervere, Garessio giorni 3, Martiniana, Moncalvo giorni 3
2 Cumiana, Dronero, Felizzano, Mondovì
4 Bagnolo
5 Bagnasco
7 Demonte, Savigliano
16 Sampeyre
17 Ivrea giorni 3
18 Fenestrelle, Saluzzo
21 Novello
22 Roccadebaldi, Refrancore
23 Pinerolo giorni 3, Serravalle di Tortona, Varallo, Valenza del Po
24 Alessandria giorni 15,

Borgo S. Dalmazzo, Brà, Lagnasco
25 Cocconato
26 Bardonecchia
28 Alba, Giaveno, La Trinità
29 Andorno-Cacciorna, Cigliano, Venasca
30 Buttigliera d'Asti

MAGGIO.

Asti, i primi 4 g. consecutivi al primo martedì.
1 S. Damiano di Cuneo, Villefranche d'Aoste
2 Bossolasco, Issime, Niella del Tanaro, Racconigi, Refrancore
3 Serralunga
5 Canelli, Casalborgone, Ceva, Exilles, Fossano, Lanzo, Melle, Scarnafigi.
6 Casale giorni 3, Cezzana, Chatillon, Sommariva del Bosco g. 2, Centallo
7 Carrù, Montanaro
9 Carignano, Corneliano, Sanfront, Santhià, Chiomonte, Demonte
10 Costigliole di Saluzzo
12 Bene, Casteldelfino, Cavour, Moncalvo gior. 3, Pianezza, Vico presso Mondovì, Montechiaro.
14 Cairo, Susa giorni 3.
15 Aosta giorni 2, Busca, Rocca de' Baldi, s. Giorgio Canavese, Sampeyre, Montaldo g. 2, Vigone
16 Dogliani
20 Bricherasio g. 3, Brusasco, Camerana, Cavallermaggiore, Genola, Francavilla
12 Chieri, Voghera giorni 8
23 Brignano
24 San Martino di Nizza, Chambava, Chivasso
26 Anthei, Carpignano g. 3, Saluzzola, Sospello giorni 3, La-Trinità.
27 Murazzano
30 Barge, Verres, Demonte
31 Borgosesia

GIUGNO.

1 Vico giorni 1, Moncalvo giorni 3
5 La-Sale, Gassino, Montalde g 2
6 Pontestura g. 6.
10 Viù

11 Lilliane d'Aouste, San Germano
12 Villanova d'Asti g. 4
13 Caluso, Caravonica, Lavriano, Monesiglio.
14 Challant
16 Lezegno, Masserano
17 Locana
18 Agliè, Cherasco giorni 3
19 Bobbio giorni 4
21 Acqui giorni 3
23 Racconigi
25 Caraglio, Mondovì, Moretta
30 Aprico, Cezzana, Orbassano.

LUGLIO.

1 Torre di Luserna
7 Ceva
14 Villafalletto
15 Dogliani
16 Bassignana, Moncalieri, Torria
17 Millesimo
21 Agliano, Bagnasco, Novello, Somano
22 Biella
23 Venasca
24 Rivarolo
25 Cezzana di Susa
26 Agliano, Cassine gior. 3, Farigliano, Roccaverano, S. Stefano di Bolmida
28 Alba g. 3, Bene, Borgo di Sale g. 3. Borgo di S. Dalmazzo, Livorno, Masserano, Mombarcaro, Monesiglio, Niella del Tanaro, None, Occimiano giorni 3
29 Cortemiglia, Candelo g. 2
30 Monastero
31 Martiniana

AGOSTO.

1 Carrù, Castagnole delle Lanze giorni 5, Novara giorni 3, Villafranca di Piemonte
2 Bianzè, Levice, Varzi giorni 3
4 Busca, Lequio, Rivalta d' Acqui, Serravalle di Tortona giorni 3
5 Cessole, Canelli, Lezegno, Lavriano, Prunei
6 Monforte
7 Bistagno, Cairo giorni 2
9 Saluzzo, Stradella
11 Bobbio giorni 4, Cavour, Castagnole delle Lanze, Dogliani, Pontivrea San-

thià, Villanova d'Asti giorni 4
12 La-Piève, Orzana d'Acqui
16 Bricherasio giorni 3, Bossolasco, Breglio, Cagna, Cambiagno, Casalnocetto, Castello, Castion-Tinella, Incisa, Limone, Maro, Mosso giorni 3, Pinerolo, Piozzo, Ponti, Roccaverano, Verzuolo, Sale nelle Langhe
18 Brà, Crevacuore, Crescentino, Cuneo g. 3, Garessio g. 3, Moncalvo giorni 3, Savigliano, Villafranca d'Asti
19 San Damiano d'Asti g. 3
20 Borgo di Cava giorni 5, Cavaglià, Caraglio, Gorzegno, Perletto, Sessole
21 Brusasco, Buttigliera d'Asti, Somano, Tarantasca
22 Neive
23 Boves giorni 3, Castino
25 Biella, Borgomanero, Cavalliermaggiore, Ceva, Chivasso, Luserna, Perletto, Sampeyre, Serravalle nelle Langhe, Valenza, Valfenera.
26 Trino giorni 3
27 Burouzo
29 Paesana, Racconigi
30 Murazzano, Broni, Fontanetto

SETTEMBRE.

1 Brignano, Casale giorni 3, Cravanzana, S. Albano
2 Refrancore
3 La Chiusa di Cuneo
4 Gassino
5 Roccaverano
6 Aosta giorni 2, Borgosesia, Bossolasco, Cigliano, Cortemiglia, Mango
9 Bagnolo, Briga giorni 3, Corio, Mallere, Moncrivello, Nizza di Monferrato, Rossana, Saluzzo, Stradella g. 3, Vico presso Mondovì
10 Viù
12 Canosio
13 Tortona
15 Acqui, Ayas, Cairo, Casalborgone, Castino, Cervere, Dronero, S. Elena di Castino, Lanzo, Mon-

calvo g. 3, Montechiaro, Murazzano, Montenotte, Polonghera, Pragelato, Revello, San Germano

16 Ormea

17 Monesiglio

18 Lagnasco, Valpelline

19 Casteldelfino

20 Valdieri, Tortona

22 Falletto

23 Brusson, Demonte, Dogliani, Garezzo, Magliano, Prunei, Roccadebaldi, Roccaverano, Saluzzola, Scarnafigi, Susa giorni 3 d'entrata, 3 di fiera, e 3 d'uscita

24 Entraque, Pont nel Canavese

25 Barge, Mombello

26 Cogne

27 Tortona

29 Eromble, Malvicino, Rivavalsesia, S. Damiano di Cuneo

30 Bardonecchia, Borgo d'Alice, Entraque, Giaveno, Mombarcaro, San Michele di Mondovì, Perosa, Rivarolo, Sampeyre, Varallo, Lillianne, Vernante, Villanova Solara

OTTOBRE.

1 Mombercelli g. 2, Trino

2 Castelvecchio d'Oneglia,

3 Morges, San Martino di Nizza

4 Alessandria giorni 15, Bossolasco, Chatillon, Locana Canavese, Mosso, Verzuolo

6 Acceglio, Bagnasco, Cocconato, Oulx, Robbio, S. Ambrogio, S. Maurizio giorni 2, Verolengo

8 Caraglio

13 Borgo S. Dalmazzo, Melle, Refrancore, Sagliano giorni 3, S. Albano, Villeneuve

15 Envie, Farigliano, Monesiglio, San Stefano di Belbo

16 Alice, Vico presso Mondovì

18 Bussoleno giorni 2, Ceva, Chivasso, Crevacuore, Demonte, Piozzo, Poirino, Pont, Voghera giorni 8

20 Bibiana, Donas, Cessole,

Venasca
21 Cumiana, Vigone
22 Martiniana
23 Villastellone
24 Lequio
25 Volpiano
27 Castelnuovo di Scrivia giorni 5, Serravalle nelle Langhe, Staimbino giorni 2
28 Mioglia, La Morra, Rivara, Varzi giorni 3
29 Aosta giorni 2, Bene, Bobbio, Canale, Cezzana, Castagnole d'Asti, Crescentino, Dronero, Masserano, Moncalieri, Perosa, Priè, Saufront

NOVEMBRE.

3 Cavallermaggiore, Dogliani, Luserna, Pianezza, S. Damiano d'Asti, Sampeyre, Serralunga, Varallo, Vercelli giorni 3, Vico
4 Carrù, Corneliano, Casale giorni 3, Gorzegno, Livorno, Nizza di Monferrato, Roccaverano, Savigliano, San Damiano di Cuneo, Cambiagno, Sommariva del Bosco giorni 2, Chiusa di Cunco
6 Avigliana, Verres
7 Fossano
8 Alba, S. Benigno
10 Agliano, Sospello giorni 3
11 Agliè, Biella, Brà, Canelli, Cavour, Cavaglià, Chiomonte, Ciriè, Cuneo, Gattinara, Garessio, Godiasco, La Salle, Lezegno, Novara, Ponzone, Salicetto, San Giorgio Canavese
12 Fontanetto, Piobesi di Torino, Pont S. Martino, Serravalle di Tortona giorni 3
13 Mondovì, Avigliana
15 Carignano, Cherasco
17 Francavilla, Genola, Ivrea giorni 3, Trino giorni 3
18 Busca, Diano d'Alba, Paesana
19 Diego, Monesiglio, Spigno
20 Orbassano, Avigliana
21 Monforte
22 Brignano, Caraglio, Centallo, Montanaro

24 Perletto, Exilles

25 Barge, Caramagna, Polonghera, Scalenghe, Santhià g. 3, S. Damiano di Cuneo, S. Michele di Mondovì, Serravalle nelle Langhe, Rivoli, Villafalletto, Villanova di Mondovì

29 Cairo giorni 3

DICEMBRE.

1 Caluso, Caselle, Castelnuovo d' Asti, Cossano, Loano, Murazzano, Peveragno, Saluzzo g. 3, Virle

3 La Trinità

4 Exilles

5 Borgo San Dalmazzo, Cardè

6 Bibiana, Costigliole di Saluzzo, Farigliano, Mallere, Sanfront, S. Stefano di Belbo, Vernante, Pancalieri

9 Cervere, Millesimo g. 3, Villafranca di Piemonte

13 Ceva, Racconigi, S. Germano Vercellese, Vesme, Villanova di Mondovì

23 Moretta, Neive, Verzuolo

MODO

DI PROPAGARE GLI OLIVI COL MEZZO DELLE UOVOLAIE: NOTA DEL MARCHESE LASCARIS DIRETTORE DELLA R. SOCIETA' AGRARIA (1).

Hanno i Toscani un metodo ingegnosissimo di propagare gli ulivi, per mezzo delle così dette uovolaje.

Si levano dalla ceppaja dell' albero quelle protuberanze esistenti fuori e dentro la terra, che non men grosse d'un arancio, nè più di due, hanno l'esterna corteccia liscia, e perfettamente sana, badando di tagliarle in modo che la parte coperta dalla buccia rimanga intatta; e quella aderente all'albero ne venga recisa in maniera da non danneggiare la pianta, e da non privare l'uovolo della quantità di legno necessaria.

Gli scassi destinati alle uovolaje sogliono avere circa 16 oncie di profondità, ed essere preparati a doppia vangata, tre o quattro mesi prima almeno, affinchè il sole possa buonificarne

(1) Quegli articoli, che non hanno nome di autore, sono del Compilatore.

e cuocerne la terra. Giunta la primavera, cioè verso il finir di marzo, e il principio d'aprile, si preparano negli accennati scassi le opportune buche disposte le une dalle altre alla distanza d'un piede; si staccano gli uovoli, e dopo di averli ben bene imbrattati nello sterco vaccino si consegnano alla terra sotto alla quale giacer debbono alla profondità di quattro dita al più.

Quando per qualche circostanza gli uovoli sono stati troppo sollecitamente recisi, si sotterrano immediatamente onde non soffrano, e non si dissotterrano più se non se per collocarli nella uovolaja. Questa poi viene regolarmente ripulita dall'erbe, e per quanto è possibile inaffiata allorquando il terreno è screpolato, ed arido: e nel rimanente si governa, e si pota come i soliti vivaj degli orti.

Dopo tre anni queste uovolaje somministrano in Toscana rigogliose pianticelle, le quali vengon tosto trasportate ne' poderi, ed impiegate alla formazione di nuovi oliveti con felicissimo risultamento.

L'accennato metodo utile di molto per rapporto agli ulivi potrebbesi per avventura estendere alla propagazione degli altri alberi (1),

(1) Anche il platano si propaga in un modo poco dissimile.

cosa che sarebbe molto da desiderarsi nelle attuali circostanze nelle quali si scorge che le selve, e le macchie del Piemonte sono state generalmente trascurate, o affatto distrutte, per cui il combustibile è raro, e carissimo.

Desidero ardentemente che questa mia semplice, ma genuina relazione possa stimolare gli studiosi agronomi a rivolgere le loro investigazioni verso un oggetto di cotanto momento.

Transunto di relazione intorno alla malattia presentemente serpeggiante nella specie bovina in alcune regioni del Piemonte. Agosto 1822. Comunicato dal signor Giuseppe Luciano, membro della Società'.

Non dobbiamo maravigliarci, se dopo un eccessivo caldo sofferto nella primavera scorsa dagli animali domestici, prolungato con maggior ardore nella corrente state, congiunto a repentine variazioni atmosferiche con successiva siccità, siansi sviluppate molte malattie negli animali domestici, e segnatamente nella specie bovina.

Per verità ne regna una micidiale negli ani-

mali bovini su diversi punti del Piemonte, la quale colpisce piuttosto i giovenchi (quelli massime che mandansi al pascolo) che non i buoi e quelli nutriti a secco; essa non di rado li ammazza con più o meno di prestezza e getta lo spavento nelle campagne.

Questa malattia chiamata dal volgo *mal sanguigno*, *piscia-brutto*, *piscia-sangue* o *mal del carbone*, altro poi in sostanza non è che una febbre detta *nervosa* o *putrida*, la quale in alcuni di questi animali si spiega con più o meno grave malignità, e con differenti caratteri: ancorchè non sembri di natura realmente contagiosa secondo l'opinione de' più abili veterinarj confermata dall' esperienza, ciononostante non dobbiamo ommettere ogni precauzione onde evitare mali maggiori e abusi riguardo agli inesperti, massimamente perchè suole questa febbre andar congiunta col carbonchio, il quale non solo comunicasi contagiosamente agli individui della stessa specie, ma aggredisce perfino nello stesso modo gli uomini, e quelli particolarmente che osano maneggiarne, e perfino mangiarne le carni.

Quest' epizoozia manifestatasi in varie stalle ed in luoghi diversi del Piemonte fino dallo scorso mese di maggio, senza aver avuto un' origine certa e sede stabile, ha fatto però fin' ora dei

progressi, e sembra rendersi quasi generale e incrudelire con maggior vigore di prima.

Quindi è che tralasciarsi non debbe l'esecuzione de' mezzi prescritti dall' arte per arrestare un flagello, che toglie a un numero di proprietarj una parte di animali di tanta importanza sotto tutti i rapporti, gettando l'allarme non solamente nelle rispettive provincie, ma in questa capitale stessa ove molti temono, che la vigile pulizia possa essere ingannata dalla cupidigia di alcuni, che introdurvi potessero carni provenienti da animali infetti. Siffatt' allarme è persin giunto all' estero in modo da urtar il libero commercio di buoi grassi.

Non dobbiamo per tutto ciò lasciarci sgomentare cotanto dalla credulità degli uni e dalla malizia degli altri, i quali sanno trar anche profitto dalle calamità di simil genere.

La malattia serpeggiante ancorchè sembri in apparenza di natura contagiosa, non è però da credersi tale in tutta l'estensione del termine, come superiormente si è detto; essa non lo può essere, giacchè è osservazione costante, che sorprende un numero di animali in una stalla, i quali ne sono ammazzati anche in brevissimo termine, mentre non pochi di que' che hanno coabitato sempre insieme vanno immuni dal malore: questa malattia è endemica nel Piemonte,

ed ogni anno fa un più o men gran numero di vittime, e sempre in ragione de' contrattempi e dell' incostanza della temperatura; e siccome il corrente anno è più d' ogni altro straordinariamente caldo, col concorso di altre cause pure a noi sensibili e sorprendenti, deve per natural conseguenza dar luogo a mali maggiori e più intensi in questi animali esposti più di tutti alle nocive influenze atmosferiche, e predisposti più degli altri quadrupedi domestici a cotali malori.

Le osservazioni da me fatte a questo riguardo in varj luoghi dove capitai, richiestovi per prestarvi l' opportuno sanitario soccorso, collimano perfettamente con tanti altri fatti ricavati dalla mia corrispondenza con molti veterinarj del Piemonte.

Questa epizoozia si manifesta con abbattimento universale, polso frequente e forte, febbre più o meno ardente a intervalli, brividi e peli rabbuffati alle spalle, svogliatezza nel mangiare, bocca e lingua bianca, occhi melancolici qualche volta lagrimosi, orecchie basse; nelle vacche vien diminuito il latte; in alcuni individui havvi diarrea, in altri stitichezza, osservansi in altri insieme colle feci sangue puro sciolto, più sovente ancora le orine appajono del color del liscivio. Non di rado accade, che l' animale senza aver dato segno apparente

di malattia cade repentinamente e muore, altre volte sopravvive poche ore; insomma non havvi nulla di costante negli animali sorpresi da questo morbo.

In conseguenza di tanta incostanza, la sana pratica c'insegna ad occuparci con molta accuratezza sottomettendo i bovini ad un regime temperato, e ad una cura preservativa condotta da abili veterinarj, se vogliamo conservare questi armenti in sanità, anzi preservarli dal flagello che loro sovrasta.

I soccorsi poi da praticarsi per gli ammalati nei primi momenti dello sviluppo morboso consistono primieramente nell' operazione della regiatura alla giogaja: l' uso di rimedi stimolanti, tonici, e confortativi in ragione del grado più o meno avanzato della malattia sono stati riconosciuti di gran vantaggio, allorchè sono diretti da persone esperte, quindi loro darassi l' acqua fatta bianca con farina di segale acidulata, che servirà appunto di bevanda ordinaria. Giova avvertire aver la sperienza provato, che il salasso precipita l'animale a morte.

Non volendo per ora abusare della compiacenza della Società, mi sono limitato a presentarle questo semplicissimo transunto, riserbandomi di farle in altra occasione un'esatta relazione di sì importante argomento. Sarebbe

però della massima urgenza, che le autorità superiori si occupassero di dare delle provvidenze a questo proposito, e che i loro impiegati invigilassero con più zelo, con più sollecitudine affine di togliere l'abuso ai contadini di mangiare e trafugare le carni degli animali morti dell'epizoozia di cui si tratta, molti dei quali furono già vittima della loro ingordigia, come dimostrerò coll'addurre buon numero di fatti autentici e irrevocabilmente comprovanti questo fatto.

RAPPORTO

FATTO ALLA REALE SOCIETA' AGRARIA INTORNO A UNO SCRITTO DEL SIGNOR FRANCESCO COUGNET DI NIZZA, INTITOLATO: *Parallèle des procédés vinificateurs de Mademoiselle Gervais de Montpellier, et de Monsieur le Chevalier Burel, ingénieur à Cette, qui ont obtenu, le premier un brevet d'invention en France, et le second une patente de perfectionnement en Piémont, comparés avec la* SOUPAPE HYDRAULIQUE *proposée en* 1783 *par Monsieur D. Casbois; où l'on démontre que la simplicité de celle-ci remplit en entier l'effet des appareils précédens.*

Lo scritto del signor Cougnet, che nella precedente adunanza noi siamo stati incaricati di

esaminare, è propriamente una esposizione delle sperienze fatte a Tolosa nell'autunno del 1821 da una giunta incaricata di paragonare gli effetti dell'apparecchio condensatore per fare i vini, proposto in Francia dalla signora Gervais, con quelli del metodo comune di fare il vino in vasi aperti. In questo paragone i deputati di Tolosa vollero di più sperimentare un metodo proposto, sono oramai quarant'anni, dal signor Casbois. Non fecero prova dell'apparecchio del Cavaliere Burel, perchè a quel tempo forse non era ancora noto: vi supplisce però il signor Cougnet, il cui giudizio riferiremo a suo luogo.

La narrazione del signor Cougnet è accompagnata con riflessioni, molte delle quali è natural cosa il credere che trovinsi pure nel rapporto della giunta suddetta (il quale noi non abbiamo avuto l'opportunità di consultare), altre sembran proprie dell'autore, e le deduce dalle sperienze stesse di Tolosa, e da altre fatte in Nizza e altrove.

Le esperienze in Tolosa furono fatte contemporaneamente con tre metodi diversi, cioè

1.° In botte aperta, come è l'uso il più comune.

2.° In botte chiusa, cui fu adattato il sifone del signor Casbois.

3.° In botte chiusa, come la precedente, ma

munita dell' apparecchio della signora Gervais.

Gioverà qui ricordare in brevi termini l'essenziale disposizione degli apparecchi *Gervais*, *Burel, e Casbois*, riferita pure dal signor Cougnet.

Apparecchio della signora Gervais.

Egli è un capitello di lambicco, di latta, a largo orifizio, col suo vaso refrigerante, come s' usa nelle distillazioni ordinarie: la cucurbita di questo lambicco è rappresentata dal vaso istesso in cui stanno le uve a fermentare: il vaso è ben chiuso con un coperchio che ha un foro, entro cui s'impianta il collo del capitello: questo è munito di un tubo per cui debbe passare e disperdersi ogni vapore che non sia stato condensato nel capitello: l' estremità di questo tubo fassi immergere in un vaso pieno d'acqua, a fine di togliere l' immediata comunicazione tra l'aria atmosferica, e l'uva che fermenta. Nell' orlo interno del capitello havvi una o più scanalature per le quali ricadono nel tino i vapori alcoolici, aromatici etc., di mano in mano che essi vengono condensati per via del refrigerante.

Apparecchio del signor Burel.

Quest'apparecchio non differisce essenzialmente dal precedente. La botte o il tino debbono ugualmente esser ben chiusi con coperchio di forti tavole, posato su alcuni beccatelli o modiglioni inchiodati nell'interno del tino presso alla bocca, e suggellato con mastice. Nel coperchio è piantato un tubo di metallo o di legno, lungo dai due ai tre metri, largo circa quattro centimetri, in direzione alquanto ascendente, e la cui estremità va ad imboccare in un foro fatto in uno dei fondi di una botte vuota collocata in alto, e se si può, fuori della tinaja: questa botte serve ad un tempo istesso di capitello e di refrigerante, e vuolsi perciò tener coperta con una stuoja o telaccia umida. L'asse della botte debbe essere alquanto inclinato, cioè seguire la direzione del tubo ascendente, affinchè i vapori condensati nella botte possano, pel tubo, ricadere nel tino. La buca o cocchiume della botte refrigerante sarà rivolto al basso, e da esso partirà verticalmente un tubo di ugual diametro del precedente, e di lunghezza arbitraria, la cui estremità s'immerge in un vaso pieno d'acqua: da questo tubo, e da alcuni fori fatto in esso presso l'estremità,

escono i vapori aeriformi superflui, quelli cioè che non hanno potuto essere condensati nella botte refrigerante. Ogni altra commessura, per cui potessero uscire i vapori, bassi a suggellare esattissimamente con luto o con mastice.

Apparecchio del signor Casbois.

Quest'apparecchio è descritto nella *Bibliothèque physico-économique*, per l'anno 1782, pag. 334. Consiste semplicemente in un tubo di latta, di pollici 1 1|2 circa di diametro, piegato a modo di sifone, a braccia ineguali: un braccio può avere 9 pollici di lunghezza, all'altro bastano 7 1|2. L'estremità del braccio più lungo s'infigge nel foro della botte, o nel centro del coperchio del tino: quella del braccio più breve debbe stare immersa nell'acqua contenuta in un vaso di tre o quattro pollici di diametro, la cui bocca vuol essere di un pollice e mezzo circa meno alta di quello sia la parte più elevata del sifone: questo vaso si può sospendere al braccio stesso del sifone. Se il liquor fermentante è puro mosto, basterà che la sua superficie sia distante tre o quattro pollici dall' orifizio inferiore del sifone: questa distanza vuol essere circa di un piede,

se la massa fermentante è uva pigiata. Questo è l'apparecchio del signor Casbois, che egli assai impropriamente chiamò valvula idraulica (soupape hydraulique).

Or veniamo agli esperimenti di paragone fatti dalla commissione Tolosana, e riferiti dal signor Cougnet.

Adunque nell'autunno del 1821 furono scelte tre botti, ciascuna della capacità di 600 litri (12 brente), e furono collocate verticalmente l'una accanto all'altra.

Alla botte n.° 1 era stato tolto il piano circolare superiore, sicchè raffigurava come un tino aperto.

Nella botte n.° 2, venne piantato il sifone del signor Casbois.

Alla botte n.° 3 fu applicato l'apparecchio della signora Gervais.

E qui egli è opportuno di notare che i commessarii di Tolosa, per quanto apparisce dalla narrazione del signor Cougnet, anzichè adoprare l'apparecchio Gervais, come lo prescrive l'inventrice, vollero apporre al capitello un tubo munito di chiavetta, a fine di ricevere in vaso separato i vapori alcoolici, di mano in mano che venivano condensati, epperciò dovettero sopprimere quegli intagli, o scanalature nell'orlo interno del capitello, per cui, nel metodo della

signora Gervais, gli anzidetti vapori condensati ricadono nel tino.

In ciascuna delle tre botti era stata messa una stessa quantità d'uve, cioè Chilogr. . . . 551 $\frac{1}{2}$

Dopo quattordici giorni di fermentazione fu tratto il vino da ciascuna delle tre botti: i risultamenti furono i seguenti:

Botte n.° 1 aperta.

Peso del vino Chil. . . .	293 $\frac{3}{4}$	
—— delle vinacce (*rape*) non ispremute . .	168 $\frac{1}{2}$	
Somma . .	462 $\frac{1}{4}$	. . 462 $\frac{1}{4}$
Differenza ossia perdita		89 $\frac{1}{4}$

Botte n.° 2 col sifone del Casbois.

Peso del vino	330 $\frac{1}{2}$	
—— delle vinacce non ispremute . .	176	
Somma . .	506 $\frac{1}{2}$	. . 506 $\frac{1}{2}$
Differenza ossia perdita		45

Uve, come sopra, Chilogr.			551 ½
Botte n.° 3 coll' apparecchio Gervais.			
Peso del vino	325 ½		
—— delle vinacce non ispremute . .	182 ½		
Somma . .	508	. . .	508
Differenza ossia perdita			43 ½

Riferisce inoltre il signor Cougnet che dal capitello apposto alla botte n.° 3 fu raccolto circa un Chilogr. di liquido, il quale, distillato separatamente, produsse di spirito a 19 gradi, in ragione di 7 once per litro, e once 2 ½ di residuo (*repasse*) a gradi 11 ¼, cioè in tutto un quarto circa di spirito di vino.

Da questi fatti, e da alcuni altri osservati da lui stesso, o da altre persone, il signor Cougnet deduce parecchie conseguenze tutte più o meno sfavorevoli all'apparecchio Gervais.

E primieramente il chilogr. di liquido, ridotto con la distillazione a un quarto di spirito, rappresenta, dice egli, una sola parte delle otto mila che compongono l'intera massa fermentante: quantità assai piccola, e affatto insufficiente a render migliore il vino.

Infatti, prosegue l'autore, i deputati di Tolosa hanno riconosciuto che il vino di ciascuna

delle tre botti era assolutamente della stessa qualità, e dello stesso grado di bontà: e ciò fu da essi provato con la distillazione, il cui prodotto fu uno spirito a un di presso dello stesso titolo, cioè quello della botte n.° 1 segnava all' areometro gradi 14 $\frac{1}{2}$; quello delle botti 2 e 3, gradi 14 $\frac{3}{4}$; Le feccie (*vinasses*) furono altresì pesate con l' areometro, nè si scoprì differenza alcuna; e così si ebbe per cosa provata, che la distillazione aveva tratto dal vino tutto lo spirito in esso contenuto, e per conseguenza il vino fatto in vasi chiusi non potea dirsi migliore di quello che aveva fermentato in contatto coll' aria libera.

Qui il signor Cougnet osserva opportunamente esser men vero, che il pregio di un vino dipenda dalla sola qualità areometrica dell' alcool, che da esso si ricava, potendo il vino contenere inoltre principii odorosi, sapidi, balsamici e altri: cose tutte che concorrono a render un vino più o men pregievole, ma che l'areometro non può nè misurare, nè indicare.

A questa giustissima riflessione del signor Cougnet noi aggiungeremo le seguenti.

E primieramente noi vorremmo, che dopo aver dimostrato, che l'alcool ricavato dal vino delle tre botti segnava a un di presso lo stesso grado all'areometro, si fosse pur cercato di dimostrare

con l'esperienza la massima quantità assoluta dello spirito, che ciascuna delle tre sorti di vino era capace di dare con la distillazione; la qual cosa, che pure è importante, a noi pare, che non sia ben chiaramente espressa.

Così pure ci sembra che non si sia tenuto sufficientemente conto della minore perdita riconosciuta nel tino n.° 3 munito dell'apparecchio Gervais, in paragone di quello della botte n.° 2 munita del sifone: la qual cosa sembra provare che l'apparecchio Gervais impedisce l'evaporazione un poco più che nol faccia il sifone del Casbois.

A noi pare inoltre, che nelle suddette esperienze la fermentazione avrebbesi dovuto lasciar durare un poco di più nelle botti n.i 2 e 3, che non in quella del n.° 1, essendo noto, che la fermentazione si compisce più lentamente nei vasi chiusi che non negli aperti.

Quanto al raccogliere separatamente lo spirito condensato nel capitello dell'apparecchio Gervais, noi riputiamo che questo sia stato ottimo divisamento; ma può recar meraviglia che si sia ommesso di fare altresì l'esperimento tal quale il propone l'inventore, cioè lasciar ricadere nel tino ogni vapore di qualunque sorta, di mano in mano che è condensato nel capi-

tello: e questo semplicemente munito del tubo immerso nell'acqua, e destinato a dare uscita al gasse superfluo. Le quali due maniere di operare possono non essere stessissime.

Del resto (supponendo ora che la prova, a dir così, indiretta, dedotta dall'esperienza fatta con la botte n.° 3, valga quanto la diretta che si sarebbe potuto fare, adoprando l'apparecchio Gervais nel modo sopra menzionato), debbesi confessare che dai riferiti esperimenti risulta essere assai piccola la differenza tra i prodotti ottenuti col capitello Gervais, e quelli, che si ebbero dal semplice sifone del Casbois.

Il quale ultimo metodo è appunto quello, che esclusivamente inculca il signor Cougnet, e il vorrebbe preferito a qualsiasi altra maniera sinora conosciuta.

Quanto poi all'apparecchio ultimamente proposto dal Cavaliere Burel, i deputati di Tolosa non ne han fatta la prova, per la ragione indicata in sul principio di questa nostra relazione; il signor Cougnet però ne parla nel suo scritto, e il giudizio sfavorevole, che egli ne porta è dedotto da qualche prova fatta da lui e da alcuni altri in Nizza, su piccole dosi d'uva, ma specialmente è fondato sulla considerazione

1.° Che l'apparecchio *Burel* non è se non una semplice modificazione di quello della *Gervais*,

epperciò ad ambidue sono egualmente applicabili le ragioni e i calcoli addotti più sopra.

2.° Che i risultamenti di ambidue gli apparecchi non superano quelli del semplicissimo sifone del *Casbois*.

Noi non vorremmo accertare, che altri non abbia a riputare per avventura alquanto premature queste conclusioni, trattandosi di argomento intorno a cui furon fatte, e tuttora si fanno sperienze, i risultamenti delle quali non sono sinora perfettamente concordi. Per altra parte non è ben certo, che ci sian note tutte le operazioni della natura nella vinificazione, e forse, che la varia disposizione e dimensione degli istessi elementi di un apparecchio, è valevole a cagionare notabili differenze ne' prodotti, o ciò avvenga per la maggiore o minor dose d' aria atmosferica tenuta in comunicazione con la massa fermentante, ovvero pel soggiorno più o men lungo che fanno i vapori nell'apparecchio istesso, prima di venir condensati, o infine ciò accada per altra qualsiasi ragione.

Nel corso del suo scritto il signor Cougnet imprende a paragonare i risultamenti ottenuti a Tolosa, con quelli che si otterrebbero a Nizza ove la fermentazione dell' uva non si protrae al di là di quindici a trent' ore, invece di quat-

tordici giorni che durò a Tolosa. Le basi dei suoi calcoli sono le seguenti.

A Nizza nel tempo delle vendemmie, e quando si svina, il peso dell'uva, fatta una media, sta a quello del vino, come 15 al 12.

Il vino, che si va aggiungendo (*ouillage*) per alcun tempo, a fine di tener sempre piene le botti, sta alla quantità del vino posto da principio nelle botti, come il 5 al 100.

Il peso delle vinaccie (*rape*), quando si tolgono di sotto il torchio, sta al peso primitivo dell'uva, come 1 al 8.

Dal calcolo fatto con queste basi il signor Cougnet ricava che il vantaggio nella quantità del vino delle botti chiuse n.i 2 e 3 in confronto della botte n.° 1, il quale vantaggio a Tolosa fu dell'11 e più per cento, non avrebbe a Nizza oltrepassato il 4 per cento, per la ragione sopra indicata, che la minor durata della fermentazione fa scemare di altrettanto l'evaporazione, e per conseguenza il consumo.

Il signor Cougnet adunque raccomanda moltissimo il metodo di far il vino in vasi chiusi, specialmente in que' luoghi, ne' quali, come in Piemonte, la fermentazione delle uve si fa durare molti giorni, nel qual caso l'uso de' vasi chiusi, secondo che dice egli stesso, accresce maggiormente la quantità del vino, e ne mi-

gliora notabilmente la qualità; ma siccome in ogni maniera di chiudimento dei tini o delle botti, sempre è necessario, che vi sia uno sfogo più o men libero ai vapori aeriformi, che sarebbe pericolosa cosa il voler di troppo contenere, così a quest' effetto il signor Cougnet pensa in niuna altra maniera potersi meglio provvedere, se non se adoperando il sifone del Casbois.

Il signor Cougnet termina il suo scritto con alcuni suggerimenti, tratti da vari autori di Enologia, diretti al fine di procacciarsi vini migliori di quel che non comporterebbe la men buona qualità delle uve, per effetto di contrariante stagione, dell'indole del terreno e simili, e sono i seguenti:

1.° Tagliar le uve alla perfetta loro maturità.

2.° Far fermentare separatamente le uve migliori, togliendo loro gli acini immaturi o secchi, o fracidi.

3.° Spicciolare i grappoli, separandoli dai raspi.

4.° Aggiugnere alle uve poco dolci una certa quantità di zucchero.

Il penultimo consiglio non è utile presso noi se non in certi casi particolari, sapendosi, che il graspo concilia forza e austerità al vino. L'ultimo suggerimento, assai opportuno per molte

Provincie, non lo è per la più parte di quelle del Piemonte, nelle cui uve la sostanza zuccherina è quasi sempre sufficiente, e talora eccedente, e pel contrario scarseggia la materia estrattiva, dalla giusta dose della quale dipende specialmente la condizione di un buon vino, siccome lo ha da gran pezza dimostrato un dotto membro di questa Società. (V. *Saggio Chimico-Economico sopra i mezzi i più utili per migliorare i nostri vini* ecc. Del signor Giobert: memorie della Società Agraria di Torino 1788, vol. 2.) Dalle osservazioni e dalle sperienze del predetto Professore, risulta in fatti, che in generale i vini del Piemonte danno con la distillazione una maggiore quantità di alcool, che non la più parte dei vini forestieri: e questi in cambio hanno la preziosa qualità di resistere maggiormente a lontane navigazioni, e di conservarsi un più lungo tempo, perchè in essi più abbonda la materia estrattiva. Dopo di aver dimostrato che della materia estrattiva, anzichè della zuccherina, mancano le nostre uve, l'autore del citato *Saggio* propone l'uso dei fichi per supplire a quella mancanza, il qual uso egli preferisce a quello dello zucchero e del miele, e produce un doppio vantaggio, quello di somministrare la parte zuccherina in quei casi particolari in cui si credesse, che di essa

mancassero le uve, e quello di fornire l'estrattivo di cui più frequentemente scarseggiano le nostre uve.

Queste riflessioni piacque a noi di riferire a compimento delle cose dette in questo proposito dal signor Cougnet.

Or ritornando al principale argomento, noi terminiamo la nostra relazione esponendo in poche parole la sostanza del ragionamento del signor Cougnet, e quella del parer nostro.

Al dire del signor Cougnet medesimo la signora Gervais, a chi fa uso del suo apparecchio promette 1.° Dal 10 al 12 per cento di aumento nella quantità del vino; 2.° una migliore qualità di esso. Ora lo stesso signor Cougnet ammette, che il vantaggio nella quantità fu a Tolosa dell' 11 e più per cento: e per ciò che concerne alla miglior qualità egli la tiene per cosa certa. Dunque l'apparecchio della signora Gervais, sperimentato da persone dotte ed imparziali, quali certamente sono i deputati di Tolosa, quell'apparecchio, diciam noi, ha prodotto esattamente gli effetti promessi dall'inventore.

Dopo ciò noi non comprendiamo come la signora Gervais, e i promotori del suo metodo, abbiano avuto a rimaner tanto confusi al vedere i risultamenti delle suddette esperienze.

Se in quelle sperienze dal capitello non fu tratta una maggior quantità di spirito, noi non vediamo come ciò abbia a riputarsi rigorosamente contrario all' apparecchio della signora Gervais, la quale, con l' uso ordinario del suo metodo, non pare che prometta una determinata quantità e qualità di alcool, ma bensì vino migliore e più abbondante, in paragone di quello che si avrebbe seguendo il metodo comune di fare i vini in vasi aperti.

Tutto si ridurrebbe dunque al dire che gli apparecchi *Gervais* e *Burel* non producendo a un di presso maggiori vantaggi di quelli che si hanno dal sifone del *Casbois*, questo s' abbia a preferire perchè più semplice, e men costoso.

Quantunque, per le ragioni da noi esposte più sopra, la giustezza di una tale preferenza non sia ancora ben dimostrata, tuttavia trattandosi di cosa molto importante, non improbabile, e così facile ad esser verificata, noi siamo di parere, che questa Reale Società possa notificarla ai nostri concittadini, unitamente alle principali cose contenute nello scritto del signor Cougnet, siccome quelle, che possono riuscire altrui di incitamento, e di non lieve utilità.

Torino alli 24 novembre 1822.

GIOBERT.

CARENA *Relatore.*

Danni recati alla segale dalla lumaca agreste: del medico Re, prof. di botanica e di materia medica nella scuola veterinaria della venaria, membro della societa'.

Venarìa 14 maggio 1822.

Nessuno ignora, ed è confermato dalla comune osservazione, e dagli scritti di una gran parte degli autori di agricoltura e di storia naturale, che le piante tutte sono in generale soggette o nella loro tenera età, od anche allorquando sono già pervenute ad un' età adulta e più consistente, ad essere divorate e guaste da diversi insetti, dei quali gli uni si nutriscono soltanto di alcune specie di piante, ed altri sono più o meno omnivori. E fra i molti autori, che hanno sparsa gran luce sopra di un sì esteso argomento, parmi, che abbia in ispecie diritto alla nostra particolare riconoscenza il signor Bayle Barelle, siccome colui, che nel suo eccellente *Saggio sugli insetti nocivi all'agricoltura* sembra aver cercato di riunire, e di presentarci tutte le cognizioni, che noi già pos-

sediamo sopra di una tale materia. Ciò non ostante non essendomi ancora accaduto di avere letto in alcuno scrittore, che il *limax agrestis* di Linneo sia in ispecie dannoso alla segala (*secale cereale.* L.), e nello scorso autunno 1821 essendomi stato dato di osservare, che questo mollusco arrecò un grandissimo danno ad una gran parte delle seminagioni di segala sì nel comune di Druent, che in quello di Pianezza, nei quali io ho pure alcune possessioni, mi fo perciò un dovere, di darne contezza a questa illustre Società di agricoltura. Egli è in sul finire del mese di settembre, ed in sul principio di ottobre, che questo animale incominciò ad esercitare i suoi guasti sulle pianticelle di segala appena nascenti; nè vi è dubbio, che non deggiano attribuirsi ad esso i gravi danni, cui andaron soggette le mie seminagioni, e quelle di altri proprietarj miei vicini; imperciocchè non solamente fu veduto questo mollusco da più persone degne di fede a cibarsi di tali pianticelle, e tutti i contadini di questi comuni ne sono perciò pienamente persuasi, sebbene anch'essi prima ignorassero, che un tale insetto fosse nocivo alla segala, ma ciò, che ancora concorre a confermare quanto asserisco, si è che io ho osservato ne' miei fondi in ispecie, ed in quelli

de' miei vicini, che quei campi andarono soltanto soggetti ad un tal flagello, i quali ritrovaronsi in situazioni piuttosto basse ed umide, siccome quelle che sono le più naturalmente favorevoli alla dimora, ed alle abitudini di questi animali, oppure che venivano ombreggiati dagli alberi di alto fusto, e soprattutto dai noci; nei quali luoghi appunto tanta ne era la loro abbondanza, che mi sovvengo di averne in un giorno osservato un numero immenso, o per lo meno più e più migliaja nella sola estensione del terrèno sottoposto ad un noce, e specialmente dissotto alle foglie cadute, le quali loro servivano di riparo alle ingiurie dell'atmosfera: ed all'opposto essendomi io fatto a ricercare questi molluschi in un altro mio campo parimenti seminato a segala, il quale perchè ritrovavasi in una situazione piuttosto elevata andava libero da simili guasti, non mi è riuscito di ritrovare neppure un individuo di questi animalucci. D'altronde nè il fromento, nè alcuna altra pianta, per quanto abbia potuto riconoscere, andò soggetta ad alcun danno.

Speravasi da alcuni, che probabilmente nella prossima primavera questi guasti non sarebbero stati pregiudiziosi al proprietario per motivo che la segala essendo una pianta monocotiledone, avevasi fondamento a sospettare che dopo la

distruzione di uno stelo, molti altri ne fossero per germogliare, e rinascere, siccome osservasi nella segala, che in tempo d'inverno si fa mangiare dalle pecore, oppure che viene segata prima che ne spunti la spiga, ma il tempo ha fatto riconoscere vana questa speranza, e ciò facilmente perchè, siccome vengo assicurato da alcuni contadini, il *limax agrestis* non solo si contentò di mangiare fuori del terreno le pianticelle di segala, ma estese eziandio i suoi guasti dentro la terra, il che fu riconosciuto dall' essersi osservato, che molte piante, le quali comparivano languide sebbene esternamente non corrose, facilmente svellevansi colla mano, e davano così a conoscere di essere state le medesime troncate, e mangiate dentro la terra da tali molluschi. Insomma, ciò che è certo, si è, che in questi scorsi giorni di primavera avendo io esaminato di nuovo molti campi sì di me, che de' miei vicini, i quali sono stati soggetti al guasto di questi animali, ho con mia sorpresa osservato, che dissotto ai noci specialmente, ove negli altri anni più rigogliosa, e vigorosa mostravasi la vegetazione in tempo di primavera per motivo delle foglie di tali alberi, che rendono in tali siti più grasso il terreno, in quest'anno all'opposto tanta ne fu quivi manifesta la mancanza delle pianticelle di se-

gala, che, generalmente parlando, si può dire che non appare punto, che in tali siti siasi, eseguita alcuna seminagione di questo cereale, e lo stesso osservasi in altri siti molto umidi, ed alcuni campi furono per una tal cagione lavorati dai proprietarj per seminarvi la melica (*zea mays.*) D'altronde nelle situazioni piuttosto elevate quasi mediocre si può chiamare il numero delle pianticelle, che prosperarono, ed avvi luogo a sperare che siano le medesime per compensare in parte i guasti prodotti dal *limax agrestis*, e non dispregiabile ciò non ostante ne sia per essere il totale del raccolto.

Alle cose dette quì sopra dal Dottore Re, in proposito dei guasti delle cereali, noi aggiungeremo le seguenti:

1.° Linneo parlando della *lumaca agreste*, dice così: *habitat in pratis, hortis, agris: autumno secale recens satum depascitur.* Syst. Nat. Edit. XIII.

2.° Al presente (novembre 1822) nei contorni di Torino, i seminati, specialmente quelli della segale, soffrono un altro gravissimo danno cagionato da un verme che rode le radici delle tenere piante, a segno, che in alcuni campi fu d'uopo spargere nuovo seme per compiere i frequenti vacui che vi apparirono. Questo verme è la larva del melolonta, (insetto chia-

mato nel Piemonte *givo* o *coquara*, e altrove *scarafaggio*), e forse anche di altre melolonte minori, come la *solstiziale* e simili, a cui il volgo non dà alcun nome particolare.

Le melolonte trasformate in insetto volante, sono infestissime agli alberi: esse possono distruggersi nel modo indicato nel Calendario Georgico 1821, pag. 94 e 98.

Nello stato di larva somigliano a un verme lungo circa un pollice, grosso come una penna da scrivere più o meno secondo l'età: hanno sei piedi, tre per parte, verso l'estremità anteriore: il capo è rossiccio, e bruno: per alcuni anni abitano sotterra nei campi e nei prati ove danneggiano le piante. Il modo di riparare a questo danno non è ancor noto.

Non v'ha oramai dubbio, che i guasti delle cereali, attribuiti volgarmente *al verme*, non s'abbiano a riferire all'anzidetta larva, in tutt quei casi in cui non proviene dal Grillotalpa (*coussera* o *coussairola* dei Piemontesi); egli è facile il distinguere quale di queste due sorta d'insetti è il distruggitore dei cereali in un dato campo: le larve delle melolonte lasciano attorno alle piante il terreno bucherato, bitorzolato, liscio, e come formato da tanti globetti agglutinati insieme; laddove la presenza del grillotalpa si conosce dalle gallerie a fior di terra,

che si prolungano in andirivieni, e non dissimili, se non nella minore ampiezza, a quelle fatte dalle talpe. (*Nota del Compil.*)

EFFETTI DELLA VACCINAZIONE SULLE PECORE: SPERIENZE COMUNICATE DAI SIGNORI DOTTORE GRIVA E GIUSEPPE LUCIANO MEMBRO DELLA SOCIETA'.

Fin dai primi anni dopo la scoperta del vaccino si era annunziato nei giornali di Francia e d'Italia, che non solamente il vajuolo umano, ma anche il pecorino si potesse preservare colla vaccinazione, e che parimenti in altre specie di animali potesse il vaccino produrre il suo effetto. Noi ripetemmo già da molto tempo e più d'una volta tali sperimenti, ma senza averne ottenuto mai un buon risultato. Bramavamo pertanto circostanze onde poter rinnovare sì fatte sperienze.

Lo svolgersi, che fece il vajuolo pecorino nelle vicinanze di questa città nel 1819 e 1820, ci presentò una favorevole occasione, e di osservare nuovamente l'effetto del vaccino sulle pecore, e di conoscere il filantropico zelo del signor Conte Provana di Collegno, allora Vicario di politica e polizia, il quale ci incaricò di visitare le gregge infette, e di procurare, che il vajuolo pecorino non facesse stragi a danno dell'agricoltura.

A tal fine abbiamo più volte innestato il vaccino in molte pecore di diversa età, ed in varie condizioni. Tutti questi innesti ebbimo cura di eseguirli coll' umore preso sull' istante dalle pustule di fanciulli da noi otto giorni prima vaccinati. Osservammo nei giorni successivi una lieve macchia alla parte, su cui si erano fatte le punture, la quale al 5.° al 6.° od al più al 7.° giorno era già scomparsa. Era questo l'effetto necessario della leggerissima ferita; ma non vi si osservava alcun corso di malattia esantematica nè locale, nè universale; nè le pecore, il che è facile a vedere, le quali erano state assoggettate all'innesto vaccino, venivano preservate dal loro vajuolo.

Cinquanta a sessanta fra le pecore vaccinate, e non ancora attaccate dal loro vajuolo, le vaccinammo per la seconda volta dopo 10 a 12 giorni, ed alcune anche la terza, ma sempre senza risultamenti.

Abbiamo in seguito innestato parte sulle medesime pecore, e parte su altre, dell'umore preso dalle pustule del vajuolo umano; nè alcuna eruzione di vajuolo umano, o di vajuolo pecorino abbiamo osservato, nè alcun' attitudine ad impedire, che contraessero poscia il vajuolo pecorino.

Avendo quindi preso del pus dalle pustule di

vajuolo pecorino, onde innestare alcune delle pecore suddette, che non lo avevano ancora sofferto, lo contrassero, ma abbiamo osservato, che quantunque la malattia serpeggiante nei greggi fosse d'indole benigna, suole tuttavia il vajuolo pecorino innestato, essere molto più mite.

Col medesimo umore di vajuolo pecorino innestammo pure alcuni individui della specie umana, che non avevano ancora sofferto nè il vajuolo umano, nè il vaccino, e nulla contrassero. Si assoggettarono successivamente questi al vaccino, lo contrassero, e percorsero periodi regolari.

Egli è quindi manifesto

1.° Che non è per nulla fondata l'opinione di quelli, che stabilivano una certa analogia fra il vajuolo umano, il vajuolo pecorino, ed il vaccino.

2.° Che il vaccino non può venire comunicato al genere pecorino.

3.° Per conseguenza il vaccino non può essere un preservativo contro il vajuolo pecorino.

4.° Che l'inoculazione del vajuolo pecorino mitiga nelle pecore l'attività del contagio.

5.° Che in circostanza di epidemica costituzione di vajuolo pecorino sarebbe utile una generale inoculazione del medesimo, essendo diffi-

cile di togliere ogni comunicazione tra le pecore sane e le infette.

Queste sperienze le abbiamo pure eseguite su cani, gatti, conigli, polli gallinacei, polli d'India, ed altri animali. In nessuno di essi si potè mai da noi ravvisare indizio di vaccino sviluppato. Dobbiamo adunque conchiudere, che il vaccino, per quanto ci consta, è solo comune alla specie bovina, ed all'uomo.

Torino 15 Dicembre 1821.

Sperienze sulla conservazione delle uova.

Di Giacinto Carena

Il signor Cadet fu incaricato dal consiglio di salubrità in Parigi, di esaminare nel 1820 le uova, che un provveditore diceva aver conservate con certo suo metodo particolare. Le uova di più mesi furon trovate buone quasi fossero fresche, e da queste non distinguevansi se non per un leggier strato calcare polveroso nella esterna parte del guscio. Con questo indizio solo il signor Cadet immaginò la seguente sperienza la quale ebbe un ottimo successo. In novembre del 1820 egli mise una mezza dozzina d'uova in un vaso di vetro, e lo riempì

d'acqua di calce con eccesso di calce. (Diremo più sotto come questa manipolazione si faccia.)

Dopo nove mesi e mezzo le uova, cavate da quell'acqua, nulla avevano perduto della naturale loro pienezza e trasparenza: cotte per tre minuti nell'acqua bollente furon trovate di ottimo sapore.

La Biblioteca italiana (luglio 1822) nel riferire questo sperimento, descritto nel *Journal de Pharmacie n.° VII*, e negli *Annales de Chimie, et de Physique, janvier* 1822, aggiunge, che la predetta maniera di conservare le uova è antichissima in alcuni luoghi di Lombardia, specialmente nella Brianza.

Volli io pure tentare quest' esperimento, e il feci in diverse maniere. L'indizio poi della polvere calcare, che il *Cadet* vide sul guscio delle uova da lui esaminate, mi fece venir in pensiero di adoperare anche la sola polvere di calce. Dirò adunque di ogni cosa da me fatta in questo proposito.

Prima di tutto mi son proposto di cimentare quei modi soli che potessero essere di facile uso presso ogni persona: una operazione che fosse per riescire difficile o per la qualità degli ingredienti, o per le troppe precauzioni da aversi, giudicai che sarebbe stata di poco vantaggio

nella pratica comune. Per la stessa ragione non mi curai, che le uova da me sperimentate fossero fatte in quello stesso giorno, e neppure volli adoperare uova non fecondate, le quali vengono giustamente riputate di più sicura conservazione.

Adoperai dunque uova fatte le une nel giorno precedente, le altre uno e forse due giorni innanzi: in alcune il vano nella parte ottusa era del diametro di otto a dieci millimetri, in altre era alquanto minore.

Ho poi avuto la precauzione, che le uova fosser di quelle, che le nostre contadine portano al mercato nei canestri, parendomi che le uova trasportate da luoghi lontani sui carri, o sulle bestie, diventino per lo scuotimento, meno proprie ad essere lungamente conservate. Ebbi pure in pensiero di esperimentare le differenze, che nella conservazione delle uova fossero prodotte dall' essere collocate o per punta ovvero di fianco, ma la mala riuscita di quelle prove, nelle quali quel diverso modo di collocamento poteva essere sperimentato, non mi permise di tener conto delle anzidette differenze.

Adunque alli 27 di marzo posi sei uova in altrettanti vasi quante erano le maniere, che io voleva sperimentare: cioè le une furon se-

polte nella polvere stacciata di calce viva, le altre nella crusca: inoltre sei uova furono collocate per punta, e sei di fianco.

Altre sei uova furono unte ben bene con grasso o sugna, quindi involte in doppia carta sugante, poi riposte in un alberello di vetro.

Finalmente sei uova furono collocate in un alberello, che fu riempito d'acqua di calce con eccesso di calce, cioè lattiginosa. La preparazione di quest'acqua si fa nella seguente semplicissima maniera. Un giorno innanzi, in un vaso pieno di acqua, mettesi un pezzo di calce viva della grossezza, per esempio, del pugno: quella che è più recentemente estratta dalla fornace, è la migliore. Il giorno seguente si rimestola, si aggiunge acqua se occorre, poi si travasa lentamente per inclinazione quando, depositate pel riposo le parti terrose più grosse, l'acqua, benchè bianca, comincia tuttavia a mostrare un poco di trasparenza. In questo modo la dissoluzione calcare, che per se sarebbe limpida, contiene un eccesso di calce, cioè calce non disciolta, che è quella appunto, che rende l'acqua lattiginosa, quale è stata adoperata dal signor Cadet citato in sul principio di questo scritto.

Tutto questo fu fatto la mattina del 27 di marzo: i vasi furono collocati su di una ta-

vola, in camera asciutta, ben riparata, che gode di poca luce indiretta, e la cui temperatura in quel giorno era di 10 gradi del termometro di Reaumur. Questa temperatura si elevò gradatamente nei mesi seguenti: salì ai venti gradi in luglio, e discese agli otto e mezzo in novembre. Alli 22 del corrente novembre ho esaminate le uova, il risultamento è stato il seguente:

Le uova sepolte nella polvere di calce viva erano sceme quanto un uovo possa esserlo, cioè non contenevano più niente affatto di chiara ossia d' albume: il tuorlo o rosso non era fetente, ma aveva una consistenza cerosa, e dalla parte del vano era coperto da quella membrana o pellicola, la quale nelle uova piene aderisce al guscio.

Le uova conservate nella crusca erano meno sceme delle precedenti, ma lo erano tuttavia di troppo per esser mangiate. Egli è inutile, che io qui riferisca altre più minute osservazioni e riflessioni da me fatte intorno a queste due maniere di conservare le uova, giacchè esse sono ambedue cattive.

Le uova il cui guscio era stato unto con sugna, si conservarono benissimo: eran piene come se fossero recenti, non ve ne fu neppur una, che guazzasse: cotte col burro, furon trovate di

ottimo sapore. La sugna però avea contratto un odor di rancido, ma questo spiacente odore aderiva soltanto al guscio, e non era penetrato nella sostanza dell'uovo. Questo modo di conservazione può adunque avere i suoi vantaggi in alcuni casi particolari.

Veniamo finalmente alle uova conservate nell'acqua di calce. Queste furono trovate pesanti quanto lo possa essere un uovo fresco: sperate al lume di candela, il vano nella parte ottusa misurato col compasso, fu trovato lo stesso che quando eran fresche: il guscio era candidissimo e granelloso: le uova avevano conservata la loro naturale trasparenza. Affogate, cioè cotte col guscio nell'acqua, poterono mangiarsi senza nausea alcuna; vero è che ad esse mancava qualche cosa per essere in tutto pareggiate all'uovo fresco di un giorno. Ma cotte col burro, e in altre consimili maniere, non distinguevansi punto dalle migliori uova recenti.

Sembra adunque che di tutte le maniere finora praticate o proposte per conservare le uova, quella di tenerle sommerse nell'acqua di calce sia assolutamente la migliore. La manipolazione non è nè costosa, nè difficile, nè incomoda. Il vaso a ciò più acconcio mi pare che abbia ad esser l'orcio in cui si tiene l'olio, e che noi chiamiamo *gerla*: la bocca di questi vasi

è sufficientemente grande per introdurvi il braccio e collocare le uova; e non lo è di troppo per poter esser chiusa a fine d' impedire, che l' evaporazione dell' acqua non lasci asciutte le uova: e quando pur ciò accadesse, vi si rimedierebbe facilmente con l' aggiunta di un poco d' acqua.

In questa maniera di conservare le uova sembra, che la calce indisciolta, o quella che si precipita, deponendosi sul guscio, concorra ad otturarne i pori, e ad impedire vieppiù l' evaporazione già impedita dall' acqua ambiente. Forse che la calce produce un altro effetto, quello di far sì, che l' acqua non si corrompa, e comunichi così alle uova alcun mal odore, siccome per avventura addiverrebbe, se si adoperasse l' acqua pura e semplice, la qual prova però io non ho fatta. Aggiungerò che in questo modo di conservazione, nulla hassi a temere dal canto del gelo: imperciocchè alcune uova da me esposte fuori della finestra per una notte intiera a una temperatura, che alle dieci della sera era di tre gradi sotto il gelo, e la mattina seguente di cinque gradi sotto il gelo, non furono congelate.

Osservazione su di un uovo di gallina deposto da piu' lustri.

In un vecchio armario di famiglia trovai nello scorso autunno un uovo di gallina, fiorato esteriormente sul guscio, quasi a foggia delle così dette uova di Pasqua, le quali prima di regalarsi ai parenti e agli amici, si solevano così per giuoco, colorare, mettendole in una tintura, dopo di avervi fatti sul guscio alcuni disegni con un fuscello intinto in grasso o cera strutta. Forse, che quell'uovo era stato cotto, ma nol potrei dire per certo: e neppure potrei assegnare il tempo da che era stato fatto, ma certissimamente esso aveva più e più lustri. Mi venne in pensiero di romperlo per vedere quanta e quale si fosse dopo tanto tempo, l'interna sostanza. La rottura fu accompagnata da uno scoppio a un di presso come quello, che fa il turaccio tolto da una bottiglia di vino spumante.

Nell'interno dell'uovo osservai le seguenti cose: la sostanza dell' uovo era conglobata in una massa del volume di un terzo circa dell' uovo, irregolarmente conica, screpolata, di consistenza cerosa, di odore cattivo, ma non pessimo, analogo a quello, che esala la crosta del vecchio cacio. Il colore della massa era bruno al di fuori,

e tendeva più al giallo al di dentro. Quella sottile membrana, che l'uovo riveste internamente, era di color bianco sucido dalla banda per cui suole aderire al guscio, dall'altra era di un bel giallo: si staccava dal guscio facilmente in alcune parti, meno in altre: era asciutta e tuttavia pieghevole.

Or ritornando al fatto dello scoppio, o provenisse esso dall' ingresso dell'aria atmosferica, ovvero dall'uscita di un fluido aeriforme condensato nell'uovo, egli è certo, che quello scoppio fu un rapido ristabilimento d' equilibrio, che da lunghissimi anni veniva interrotto dalla impermeabilità del guscio, e sembra altresì fuor di dubbio, che questa impermeabilità era dovuta a quella vernice, o velamento giallo che cuopriva internamente la pellicola dell' uovo. E questa vernice era necessariamente prodotta o dall'albume dell' uovo, o dal tuorlo, o da ambedue; in qualunque modo, ciò che rendeva il guscio impermeabile all'aria era una sorta di vernice formata dalla sostanza stessa dell'uovo. Le uova avrebbero dunque con se il principio della loro conservazione, per ottener la quale non s' avrebbe a far altro se non imitare la natura nel descritto fenomeno, cioè formare una specie di vernice con l'una o con l'altra, ovvero con ambedue le predette sostanze dell'uovo, e applicarla esteriormente al guscio.

Duolmi, che questa osservazione mi si sia presentata in stagione troppo avanzata, quando già da più e più mesi aveva cominciate le esperienze delle uova nelle diverse maniere indicate alla pag. 58, e specialmente in un tempo in cui l'animo mio troppo gravemente oppresso per la morte di colui che mi ha dato la vita, mal poteva io attendere a queste investigazioni. Ma queste, a Dio piacendo, farò nella vegnente state, e potranno pur farle coloro che hanno in pregio siffatte domestiche ricerche.

Preservativo contro la ruggine del ferro e dell'acciajo.

Il signor Arthur Aikin, segretario della Società delle arti e manifatture di Londra, ha fatto la scoperta che il *Caoutchouc*, detto comunemente gomma elastica, è un ottimo preservativo contro l'ossidazio e del ferro e dell'acciajo. Il *Caoutchouc* debbe esser fuso in un vaso chiuso: la fusione esige un grado di calore a un di presso uguale a quella del piombo. Quando la materia è fusa, vuolsi rimestare sì che non s'attacchi al fondo, e s'abbrucci.

Il signor Perkins ha portato a un maggior grado di perfezione questa manipolazione, sciogliendo il *Caoutchouc* nell' olio di trementina, e

dandolo ai ferri a modo di vernice. Quando la si volesse togliere, basterebbe il passarvi sopra un morbido pennello intinto nell' olio caldo di trementina. (*Bibl. Phys. Econ. Novembre* 1822.)

Pianta della meliga a uso di prato artifiziale.

Un possidente dei contorni di Durtal in Francia prese a imitare dagli Italiani la seguente maniera di procacciare al bestiame un' abbondante foraggio verde. Ogni anno a mezzo aprile egli semina la metà di un' ettara (una giornata e un terzo circa, misura di Piemonte) di meliga (*zea maïs*): sparge il seme a mano come si farebbe di quello del fromento, ma semina più fitto: taglia le piante dopo quattro o cinque settimane, e con quest' erba nodrisce sette o otto bestie bovine, e alcuni porci. Al fine di maggio egli termina di segare, fa seccare il foraggio, che non potrebbe esser consumato subito dalle bestie, ara la terra, e vi semina nuovamente la meliga, per nodrire allo stesso modo le bestie col fogliame verde. Il rimanente è tagliato in sul principio d' agosto, e l' eccedente si conserva secco.

Le piante non essendo mai giunte alla loro maturità, non immagriscono la terra: essa tro-

vasi ben lavorata, e atta a ricevere il seme del fromento, dopo avere alimentato per sei o sette mesi un doppio numero di bestiame di quel, che si sarebbe potuto fare prima che s' introducesse questa pratica. (*Rev. Encycl. juin* 1822.)

Questa maniera non è ignota ai coltivatori Piemontesi: in generale però alla meliga essi preferiscono piante, che lor sembrano più sugose e più nutrienti, quali sono il trifoglio, e le diverse sorta di veccie.

Il Dottore Re in una dissertazione coronata dalla Reale Società, e che sarà stampata nel prossimo volume de' suoi atti, riferisce un modo poco dissimile a quello sopra indicato.

Tolto il grano dal campo egli semina la meliga fitta, specialmente la varietà chiamata *invernenga*, e ne fa sovescio in autunno, per seminarvi nuovamente il grano. Negli anni poi, in cui per siccità scarseggia il fieno, egli rinunzia al sovescio, e taglia la meliga: una parte è data alle bestie per foraggio verde, l' altra si fa seccare, e serve loro di alimento nell' inverno. Egli fa così un solo taglio, ma trova un compenso nel procacciarsi questo foraggio senza perdere la ricolta del grano.

Ritornando ora alla segale seminata a uso di foraggio, i nostri lettori si rammenteranno, che

nel Calendario Georgico del 1820, pag. 37, trovasi indicato un modo di procacciarsi con la segale un prato artifiziale, e tre tagli d'erba, di cui uno nell'autunno, e due nella vegnente primavera. (*Nota del Compil.*)

De' danni, che alle Baccelline arrecano le orobanche nella Toscana. Del marchese Lascaris di Ventimiglia, direttore della societa'.

La carestia, che quasi un secolo fa travagliò la Toscana, rese indispensabile l'introduzione in quel paese delle grasce estere, e fra queste di gran quantità di fave levantine, e particolarmente di Alessandria. Riescirono queste utilissime in sulle prime, alle classi meno facoltose, ma a misura, che le ricolte indigene maturavano, cessaron quelle di essere ricercate; e gli avanzi delle medesime vennero dai proprietarj in gran parte consegnate alla terra.

Il risultamento di siffatta esperienza non corrispose alla loro aspettativa, ma anzi fu mediocrissimo; e codeste baccelline, inferiori per se stesse alle Toscane, ricaddero ben presto nell'antico obblio.

Tristo rettaggio di se avea tuttavia questa pianticella lasciato, e troppo tardi l'incauto

coltivatore s'avvide, che le esotiche fave erano da micidiale pianta parassita infette.

Era vicino in fatti il tempo della nuova raccolta, ed a seconda dell'usato, l'agro Pisano con ubertosi campi stava ammantato di rigogliose baccelline (messe preziosa de' meno agiati fra i suoi abitatori) e di abbondantissime canape; allorquando repentinamente si videro avvizzire, e seccare i due terzi di coteste sementi, e così ad un tratto dileguarsi le concepute speranze dell' agricoltore.

Siffatto straordinario procedere della natura eccitò non lieve sorpresa, e nulla non ebbero di più premuroso la gente di campagna e gli agricoltori, che l'indagarne le occulte cause. Furono divergenti le opinioni in principio, ma la successiva esperienza di molti anni, le ha insensibilmente ravvicinate; ed or quella prevalse, che le specie di orobanche (1), che comparvero allora per la prima volta sul suolo Pisano dopo l'introduzione delle fave levantine, furono e sono tuttora di tanto danno la non dubbia cagione.

---

(1) Orobanche *vulgaris*, *major*, *comelea*; genere di piante della *didynamia angiospermia*, e della famiglia delle orobancoidi, che contiene una ventina di specie, parecchie delle quali sono parassite delle piante e degli alberi.

Queste orobanche s'innalzano perpendicolarmente tre o quattro palmi a fianco della pianta di cui si rendono parassite, alla foggia di uno sparago, di cui d'altronde sono somigliantissime (1) esse non l'attaccano allo stelo della baccellina, ma si avviticchiano e crescono sulle radici di questa, ed al tempo del loro fiorire le arrecano inevitabil morte.

Da ripetute ed accurate osservazioni risulta, che in tale circostanza le sole pianticelle, che non periscono, sono quelle, che si trovano o collocate lungi dall'orobanche, ovvero quelle il di cui orobanche non è arrivato alla fioritura; ch'esse punto non languiscono prima di questa epoca, ma che giunta codesta fatale fioritura inaridiscono, ed in meno di tre o quattro giorni rimangono del tutto distrutte. Questi fatti, questa diretta influenza del fiorire della parassita, militano per avventura in favore del sistema, che serve di base al nuovo metodo di governare le terre, col soversio di segale, sistema da molti combattuto, da moltissimi anche

---

(1) V. *Relazione dell'erba detta da' Botanici Orobanche* dell'insigne botanico Toscano Pier Antonio Micheli. stampata nel 1723, e ristampata nel 1752; e l'opera del Abate Gioanni Lapi Professore di Botanica a Firenze 1767.

nell'Italia meridionale con vantaggio adottato, e da tutti come ingeniosissimo ravvisato.

L'infausta orobanche indistintamente chiamata da Toscani, *orobanche*, *sparagione*, *succiamele*, *malocchio*, non cessò più dall'epoca dell'introduzione, e seminagione in Toscana delle fatali fave di levante, dal fare più o meno strage delle baccelline e della canapa. Tutti i tentativi fatti per liberarsene riesciron vani, e fu perfino insufficiente il sospendere la coltivazione delle piante di cui si nutrisce; poichè il suo seme minutissimo sussiste anche per molti anni sotterra senza germinare, e non si sviluppa, che allorquando esso trova ad impiantarsi sopra le radici di canapa o di legume.

Se nessun modo finora fu valevole a liberare le messi da pianta si dannosa il meno inefficace però a scemarle, se non sono in gran copia (giacchè una volta introdotte, non è dato il distruggerle) si è quello di sradicarle una ad una al loro spuntare, e prima che se ne maturino i semi; se poi son molte, altro scampo non v'è, che lo arare il terreno che n'è infesto, segando ogni cosa, o soversciando secondo l'ordine dell'ingrasso, e sostituire per più anni alle baccelline ed alla canapa, le patate, il gran turco, il formentone, le saggine,

e quelle altre piante in generale delle quali la coltivazione è atta a distruggere le erbe nocive prima della loro maturazione (1)

Per dar poi un' idea degli immensi danni, che la presenza dell'orobanche arreca (2), basti aggiungere a quanto si è detto, che le infelici campagne sulle quali esse stendono il loro distruggitore potere, presentano immantinenti l'apparenza di terreni su cui sia passata immensa striscia di fuoco, ed è perciò che i Toscani nomano volentieri questi orobanche *fiamma*, nome di cui esse sono più d'ogni altro meritevoli.

Io ho udito e raccolto questi fatti da moltissimi contadini, e da valenti agronomi, me ne sono assicurato ancora co' proprj occhi, e con indagini ripetute, onde sono stato in grado di farli conoscere con franchezza acciò i coltivatori Piemontesi, e chi veglia al pubblico bene,

---

(1) Vi fu chi si sforzò di persuadere a mangiare fritto e cotto a lesso lo *sparago* di tal specie, ma l'intingolo non fu gradito, e i contadini non se ne cibano. Si pretende da taluni, che le orobanche siano un potentissimo eccitante per gli animali.

(2) Nel nuovo corso di agricoltura, edizione di Padova, Francesco Neufchateau asserisce, che nel Dipartimento dell' Escaut, un orobanche cagiona ai trifogli annualmente danni incalcolabili, senza che fin ora si sia trovato mezzo di distruggerlo.

profittando della solenne lezione, che ad altri compartì la miglior maestra degli uomini, l'esperienza, allontanino dalle patrie messi un flagello terribile di cui vennero esse finora dalla Divina Provvidenza preservate.

L' orobanche non è infrequente in Piemonte, specialmente nei terreni ove si semina il lino e la canapa: epperciò alle cose dette più sopra, dal Marchese Lascaris noi crediamo opportuno di aggiungere le seguenti tratte dalla *Biblioth. Physico - Econom.* ottobre 1822.

Il trifoglio comune è ordinariamente danneggiato dall' orobanche: siccome essa non s' attacca all' erba medica, (che i nostri contadini chiamano trifoglio cavallino), così si è provato di seminare insieme queste due piante, e pretendesi esser stato riconosciuto che l' orobanche sparì dai campi, che prima ne erano infestati.

Il signor Van-Horrebeke di Gand, il quale ha pubblicato un ottimo lavoro sulle orobanche, e fatte molte prove per impedirne il germogliamento, consiglia di arare profondamente le terre, in cui si vuol seminare il trifoglio, quindi letamarle con concime ben consumato, a cui si aggiunga una parte di fimo cavallino, due di pecorino, e una di ceneri di torba: s'innaffia in marzo con una mescolanza di sansa

(panetto) di Colzat è di orina di stalla: la ricolta del trifoglio fassi allora abbondantissima

Modo semplicissimo per togliere o impedire la muffa che s' ingenera sulla superficie dell' inchiostro.

Egli è noto, che nei calamai appariscono talora certe macchie bianche, le quali si van facendo più grandi, e infine cuoprono l' intera superficie dell' inchiostro, il quale perde così le sue buone qualità, e si dissecca più prontamente. Questa è creduta dai botanici una vegetazione del genere *Mycoderma* (*M. atramenti.*) Ma più della determinazione generica e specifica importerà alla maggior parte delle persone di liberare i loro calamai da questa cotenna, e specialmente agli agronomi, ai fattori e simili persone a cui per le frequenti gite che hanno a fare or quà, or là, accade più frequentemente di lasciare inoperosi i loro calamai.

Per impedire che questa muffa si faccia, specialmente ne' calamai a inchiostro liquido ossia senza bambagia, e per distruggerla se già è formata, basta mettere nel calamajo tanto di *precipitato rosso* (ossido rosso di mercurio) quanto

ne può stare in sulla punta del temperino: è meglio, che l'ossido mercuriale sia prima stemprato in una goccia d'inchiostro. (*Bibl. Phys.-Econ.* ottobre 1822.)

Sperienze intorno all'uso del seminatojo. Fatte dal signor Matteo Bonafous membro della società.

Da gran tempo abilissimi agricoltori hanno riconosciuto vantaggioso l'uso dei seminatoi, con le quali macchine si risparmia molto seme, e si ha un prodotto più sicuro e più abbondante. Tuttavia l'uso di seminare a mano sussiste quasi universalmente, a malgrado gli evidenti difetti di siffatta maniera.

Infatti il seme sparso con la mano non si dispone nella terra ad uguale profondità, nè si distribuisce con la necessaria uniformità, quella parte di seme, che non ha nella terra una sufficiente profondità, è sovente danneggiato dal vento e dal gelo: il seme poi che è coperto da pochissima terra, o che non lo è nulla affatto, diventa pascolo degli uccelli, o preda degli insetti; sicchè può dirsi, che del seme confidato alla terra una sola metà

è quella che vegeta prosperamente, e dà il totale suo prodotto.

Col seminatojo si prevengono tutti questi danni, perchè il seme cadendo tutto nel fondo del solco, vien sempre coperto da un sufficiente ed uguale strato di terra.

Queste ragioni bastano da per se a provare con tanta evidenza i vantaggi del seminare con le macchine, che può recar meraviglia, che quasi dappertutto siano stati ignorati, o abbandonati i seminatoi proposti dal Tull, dall'Hunter, dal Taylor, dal Reynolds, il seminatojo polacco, e altre consimili macchine ingegnose, le quali sono state in diversi tempi proposte. Ma di ciò non è difficile di assegnare le cagioni, e sembranmi le seguenti:

1. Il caro prezzo di tutti questi seminatoi.

2. La troppa complicazione, o la grande fragilità di essi.

3. La difficoltà di poterli raccomodare, specialmente nelle cascine isolate.

Tuttavia se ai coltivatori si proponesse un seminatojo, che andasse esente dai suddetti inconvenienti, sarebbe, cred' io, men difficile il vincere quella ripugnanza, che essi mostrano per ogni pratica che sia nuova, e indurli così ad adoperare uno stromento, dal cui uso essi non tarderebbero a ritrarre un evidente van-

taggio, l'economia cioè della semente, e un prodotto più sicuro e più grande.

Ora questi vantaggi sembrami avere con se un seminatojo adoperato da parecchi buoni agricoltori nelle provincie meridionali della Francia, ove il signor *Hyle de Saint Martin* ha contribuito moltissimo a divolgarne l'uso. Ho portato con me da Marsiglia uno di questi seminatoi, che ora mi reco ad onore di mostrare alla Società (1): esso mi pare il più semplice, che sia stato finora immaginato; non costa più di tre franchi, e l'uso ne è semplice e facilissimo. Quando la terra è preparata a ricevere la semente, un contadino apre un solco coll'aratro: un altro contadino gli tien dietro camminando nel solco medesimo, e ad ogni passo scuote leggermente il seminatojo nel senso della lunghezza del solco, in cui cade ben distribuita la semente.

Ho voluto accertarmi coll'esperienza mia propria e con precisione, dell'economia, che

---

(1) Questo stromento consiste in una specie di cassetta oblunga di legno, a fondo di latta bucherato, con un manico quasi a foggia di quelli de' canestri, ma quadro. Noi ci riserbiamo di dare di questo seminatojo una più minuta descrizione, accompagnata se sarà d'uopo dalla figura, quando l'autore comunicherà, siccome il promette, la continuazione di queste sue sperienze. (*N. del Compil.*)

risulta dall' uso di questo seminatojo. Alli 17 ottobre 1821 ho seminato a mano tre libbre e due oncie di fromento, e su di una uguale estensione di terreno perfettamente simile ho seminato col seminatojo una libbra e 8 oncie di fromento, cioè la metà di quanto aveva seminato a mano. La ricolta fu fatta alli 30 giugno 1822: il grano seminato a mano ha prodotto 16 libbre e mezzo di fromento, e quello sparso col seminatojo ha prodotto esattamente 17 libbre.

Io mi propongo di ripetere più in grande questa sperienza, ma il risultamento suddetto sembrami sin d'ora abbastanza importante, perchè io mi faccia una premura di comunicarlo a questa Reale Società, della quale gli studii tendono allo scopo di propagare ogni cosa che possa migliorare la rurale economia.

Fondazioni di beneficenza a Trieste e a Siena.

In un ottimo giornale letterario (Antologia; settembre 1822) è fatta parola di due fondazioni di beneficenza, l'una nella città di Trieste,

sotto il nome d'*Istituto de' poveri*: l'altra in Siena sotto quello di *Stabilimento provvisorio di mendicità.*

Il signor Filandro (tal nome meritamente assume l'autore di quell'articolo) osserva, che da gran tempo « la pubblica economia si lagna, che i mendicanti consumano senza produrre: la morale trova, che l'ignoranza e l'ozio dei poveri, e il vizio si trovano così spesso riuniti, che si possono a buon diritto riguardare quelli come causa di questo: la filosofia penale percorrendo la storia del foro, scuopre negli oziosi e nei poveri gli autori di molti delitti, sicchè tutti gl'interessi della Società sembrano riuniti a desiderare, che questo stato d'avvilimento dell'uomo cessi nei paesi, ove la civiltà progredisce; che si fa un danno al povero, ed un'offesa alla pubblica economia, quando si mantiene questa classe infelice d'uomini nella miseria e nell'ozio con quei piccoli e continui soccorsi, che la pongono nell'estremo della soggezione e dell'avvilimento, e li costringono a lasciare ogni occupazione, forzandoli a quella sola di correre qua e là assediando le case, importunando gli abitanti, ed inseguendo i passeggieri per istrappare così un misero e stentato vivere. » Poi rivolge con compiacenza lo sguardo sulle predette due istituzioni, la Triestina e la

Sanese, fondate negli anni 1816 e 1817 in mezzo alle afflizioni delle malattie, e agli orrori della fame « per verificare, dice egli, quei due grandi principj, che la Provvidenza cava il bene dal seno stesso dei mali, e che le facoltà umane allora propriamente si spiegano quando sono determinate da un bisogno presente. »

Quindi passa ad esporre le discipline fondamentali di quelle due fondazioni, ne accenna i buoni effetti di già ottenuti, e mostra, a consolazione dei buoni, di quante speranze sia pieno l'avvenire in quei luoghi ove così saviamente si è cominciato ad operare.

E quelle discipline io stava già in procinto di trasportare su queste pagine, per diletto ed istruzione de' miei concittadini, in un colle divisioni degli uffizj, e i modi tutti nelle anzidette due città utilmente a tal uopo impiegati; ma pensai che questa sarebbe vana fatica, conciossiachè, quantunque l'oziosa mendicità forse nasca da per tutto dalle medesime generali cagioni, pure i rimedj a tanto male sembra che non abbiano ad essere dappertutto gli stessi, dovendo essere appropriati alle particolari condizioni de' luoghi e de' tempi.

Per altra parte in più di un paese hassi ancora a persuadere taluni, che la mendicità è

un male, cui non valgono a rimediare limosine fatte isolatamente dai privati, necessariamente mal distribuite, e per conseguenza più proprie ad aggravare il male anzichè guarirlo.

E quando pur si volesse in alcun luogo liberare efficacemente il corpo sociale dalla schifosa piaga di cui si discorre, s'avrebbe prima di tutto a numerare e distribuire gli accattoni in tre categorie. Infatti i mendicanti non lavorano o perchè non trovano, o perchè non vogliono, o perchè non possono.

Dopo ciò i modi generali da adoperarsi per estirpare la mendicità si dedurrebbero naturalmente dalla predetta divisione, e sono Case di lavoro per i mendicanti validi; Ospizi per i mendicanti invalidi.

Terriccio artifiziale per i prati; Del signor Paolo Musso membro della societa'.

Per due anni consecutivi ho adoperato con buon successo, per concimare i prati, un terriccio artifiziale, il quale preparasi nel modo seguente. La terra con la quale si vuol formare il terriccio disponesi in cumulo (che i Piemontesi chiaman *morena*) largo circa oncie 15 (64 centim.)

alto oncie 10, e di quella maggior lunghezza che si vuole. Questa terra si cuopre con sansa (*nusii*, *panet*) di ravizzone, infranta e ridotta in polvere coi pestatoj della concia, o della canapa.

Di questa polvere se ne mette alto oncie 1 $\frac{1}{2}$ sulla *morena*, e vi si lascia così per otto giorni, poi con la zappa si rivolge la terra, mescolando bene ogni cosa, e si ricompone la terricciata nella prima sua forma. Quindi sopra di essa si sparge polvere di carbone (di quella che trovasi nel fondo dei magazzeni di questo combustibile) all' altezza di due oncie circa, e otto giorni dopo si rivolge, e ricompone la terricciata: si ripete una seconda volta ciascuna di queste due operazioni, cioè il mescolamento del ravizzone e del carbone; poi si lascia il tutto in riposo sino al tempo di spargerlo sui prati: questo spargimento si fa d'ordinario in principio di marzo, ma riuscirebbe più vantaggioso se si facesse nel tardo autunno, perchè così l'occhio dell' erbe sarebbe meglio riparato dall' azione della brina. Questo concime è di una singolare efficacia, e fa produrre al prato un abbondantissimo fieno. Esso è inoltre economico, ciascuno potendo nelle proprie terre seminare la necessaria quantità di ravizzone, la cui coltivazione è assai pro-

duttiva e per l' olio, che se ne cava, e per l'anzidetto uso della sansa, o panetto, e pel risparmio del bestiame, e della paglia, che sarebbero necessarii per avere i concimi di stalla.

Se si vuole, che il prodotto dei prati concimati col suddetto terriccio riesca ancora maggiore, non si avrà a far altro, se non uguagliare il prato, e comprimere la zolla con grosso cilindro di pietra, del qual uso i vantaggi son noti a ogni esperto agricoltore.

La polvere di ravizzone giova pure al fromento, spargendovela sopra nel mese di marzo: alla meliga seminata in solchi, in cui si pongano pezzi di sansa grossi al più come noci: finalmente a quasi tutti gli ortaggi, concimandoli con terriccio composto di detta polvere e di terra a dosi uguali.

Molti intelligenti agronomi hanno sperimentato l'efficacia della sansa di ravizzone, e di altri consimili semi oleiferi, per concime dei prati: uno di essi l'adopera da gran pezza, ma in modo diverso da quello sopra descritto dal signor Musso. L'anzidetto agricoltore non lo mescola con la terra, perchè ve ne vorrebbe in troppa quantità, oltrecchè la perfetta uniforme mescolanza riesce, secondo lui, troppo difficile; egli adunque in primavera sparge, o per me-

glio dire, asperge di detta polvere il prato, gettandovela lontano con una pala, in giornata in cui l'aria sia tranquilla, e il terreno asciutto: poi vi fa passar sopra l'erpice spinoso a fine di uguagliare la superficie del prato, e distribuire uniformemente la polvere di ravizzone, la quale, se in alcun luogo rimanesse in troppa quantità, brucierebbe la zolla anzichè bonificarla.

Con questo mezzo egli ha raccolto quasi una doppia quantità di fieno. (*Nota del Compil.*)

Maniera di accrescere la fertilita' dei colli, e di rimediare ai guasti che le acque vi cagionano. Del professore Antonmarià Vassalli-Eandi membro della societa'.

I colli ordinariamente sono meno fertili delle pianure perchè le acque delle pioggie e delle nevi portano sempre al suolo, sul quale poggiano, il concime che si spande sul loro pendìo, ed anche la terra smossa nella coltivazione.

Le medesime acque radunate nei siti più bassi del pendìo ne scavano la terra nella loro discesa, e successivamente con l'inclinazione crescendo la quantità e la velocità delle acque esse

formano i botri detti volgarmente *rian* o *rii*, e qualche volta anche precipizj, quali per esempio sono quelli, che vi sono nei contorni della Montà e di San Stefano.

Per andare al riparo di tali danni, gl' industriosi abitatori delle colline sogliono con muriccie, volgarmente dette *masere*, formare piccoli campi in piano sul pendio dei colli. Anche sopra le montagne si formano simili campicelli per mezzo delle muriccie tra le quali sovente si porta la terra delle valli. Ma quei piccoli campi sono frequentemente rovinati dalle piog. gie dirotte, chè portano in basso e le pietre delle muriccie e la terra che dalle medesime era sostenuta, e guastano similmente i piani più estesi fatti con simil arte.

Da tali danni va esente il metodo col quale il celebre professore Pisano Cavaliere Andrea Vacca-Berlinghieri agronomo valentissimo, ridusse i colli della sua fattoria di Montefoscoli in tanti ripiani, e fece riempiere i botri dalle acque, che per i medesimi colavano, accrescendo la fertilità di quei colli a segno che ess sembrano giardini, mentre i vicini colli della stessa natura pajono grillaje, o come dicesi volgarmente, gerbi.

Secondo la promessa, che ne ho fatto nel Calendario del 1820, notifico il metodo col quale

egli ottenne un sì grande miglioramento, che la stessa superficie di terreno dalla quale appena si poteva avere l'erba necessaria per mantenere dodici bestie bovine, ora ne somministra tanta da nodrirne cinquanta a sessanta, e l'erba non è punto la rendita principale di quei colli.

Per ridurre un colle in tanti ripiani sul pendìo del medesimo, a dieci piedi circa di distanza (più o meno secondo l'inclinazione del colle, e la coltura che si vuole praticare) dalla base sulla quale poggia, si scava una fossa larga cinque piedi, profonda tre, e lunga quanto si vuole estendere il ripiano. La terra che si scava, gettata verso la base del colle, forma un piano inclinato, che occupa una parte della medesima.

La prima fossa si riempie con la terra della striscia di terreno larga circa dieci piedi, che dee restare tra la prima e la seconda fossa, prendendo la terra da quella parte di detta striscia, che è più vicina all'orlo superiore della fossa suddetta.

Così viene a formarsi un assai largo ripiano quel luogo ove era la fossa, ed assai più largo della fossa medesima.

Scavando la seconda fossa si getta tutta la terra su quella striscia di terreno che rimane fra la prima e la seconda fossa. Questa terra

va ad appoggiarsi sul primo ripiano, e viene su su sino all'orlo inferiore della seconda fossa, formando un bel piano inclinato di terra tutta smossa sul quale si gettano i semi di quella prateria artificiale, che può convenire a quella data qualità di suolo.

Nella stessa guisa si scavano e si riempiono le fosse superiori sino alla sommità del colle, badando sempre a tenere le fosse parallele all' orizzonte, qualunque sia la tortuosità del suolo.

Quando il prato artificiale fatto sui piani inclinati frapposti fra la fossa è ben formato, cioè due o tre anni dopo che è stato fatto, allora con la vanga, o con la zappa si stacca una piccola parte della base di ogni piano inclinato facendone cadere la terra sul sottoposto ripiano, che in tal modo s' ingrandisce diminuendo il piano inclinato, il quale a tal'epoca non vi è più pericolo, che cada per essere il terreno legato dalle radici dell' erba.

Se vi fossero sorgenti d' acqua sul pendìo della collina, quando esse sono abbondanti, conviene procurare alle medesime uno scolo per mezzo del quale si ricavi tutto il profitto, che si può trarre da quell'acqua; se poco abbondanti, giova maggiormente riceverle in un recipiente scavato nello stesso colle, il quale sia proporzionato alla quantità dell'acqua, che scaturisce, dal quale

recipiente con opportune aperture si può far colare l'acqua ove maggiormente conviene; ben inteso, che i canali pei quali le acque deggiono discendere, sieno fatti in guisa da impedire che le medesime scavino il terreno.

Se vi fossero botri o *rii* essi facilmente si fanno riempiere dalla medesima acqua, che cola facendovi tante chiuse corrispondenti ad ogni ripiano colla avvertenza, che la sommità delle medesime si trovi alquanto inferiore al piano laterale, e che l'acqua possa bensì colare per piccola curva cava nel mezzo della parte superiore della chiusa medesima, ma che in vimini o altre cose simili incontri una leggiera resistenza, onde le acque torbide maggiormente depositino il limo che dee fare la colmata, ossia empiere il botro.

Sopra i ripiani, o scaglioni del colle si piantano le viti; gli olivi, gli altri alberi fruttiferi, e si seminano le piante cereali, o quelle altre che più conviene.

Sperienze sopra la coltivazione del riso secco della China.

Il Conte Leonardi de' Decurioni della città di Novara, avendo ricevuto alcuni semi di riso secco della China (*oryza sativa montana*) provegnenti dalla Regia Segreteria di Stato per gli affari esteri, amantissimo come egli è di ogni cosa, che appartenga all' agricoltura nostra, divisò di farne prova ne' suoi poderi di Casalino provincia del basso Novarese; e a tal fine ne affidò la coltivazione al signor Giuseppe Malberti, preposto alla generale amministrazione de' suoi beni in quella provincia, persona espertissima nelle cose agrarie.

Le esperienze furono cominciate sin dal 1820 con ottantaquattro semi, e si ha l'intenzione di proseguirle sino a che siansi ottenuti risultamenti veramente conchiudenti: ora intanto si riferiscono le prove fatte dall' accennato tempo sino al presente (l' autunno del 1822).

Coltivazione nel 1820. Gli ottantaquattro semi furono distribuiti in otto parti non uguali, e messi in otto diverse sorta di terre.

Esperienza I. Da 10 grani seminati nell'orto nacquero 5 piante: queste produssero 43 spighe principali (1), e 34 spighe secondarie.

II. In terra fatta trasportare dalla risaja: seminati 10 grani: nacque una pianta sola, ed ha prodotto 6 spighe principali, e una secondaria.

III. In terra mista, metà tolta dall'orto e metà dalla risaja, il tutto messo in un vaso sotterrato fino all'orlo nel terreno dell'orto. Seminati 4 grani; nacquero 3 piante; e produssero 8 spighe principali, e 13 secondarie.

IV. In terra di risaja, in vaso collocato come nella esperienza precedente. Seminati 4 grani; piante nate 3; spighe principali 11; secondarie 7.

V. In terra mista, metà dell'orto, metà della risaja, riposta in cassetta di legno, e interrata come nelle due esperienze precedenti. Grani seminati 8; piante nate 6; spighe principali 39, secondarie una sola.

---

(1) Chiama così l'autore le spighe dei culmi o steli che sorgono i primi, e formano la pianta madre o principale: e spighe secondarie quelle dei culmi, che nascono in seguito prodotti dal cestire che fa il riso, come la segale, e altre piante.

VI. In terra di orto riposta in vaso sotterrato come sopra. Grani seminati 4; piante nate 4; spighe principali 11: niuna spiga secondaria.

VII. In terra forte, cioè argillosa, in vaso messo in terra come sopra. Grani seminati 4; piante nate 4; spighe principali 12; non vennero a perfetta maturità.

VIII. In risaja aperta, ma in luogo artifizialmente rialzato, e più elevato, che non le ordinarie risaje sommerse. Grani seminati 40: piante nate 8; spighe principali 38; secondarie 26.

Le spighe principali delle sei prime esperienze (della settima non occorre parlarne perchè il frutto non venne a maturità perfetta, e della ottava, che fu fatta più in grande se ne discorrerà or ora separatamente) non contenevano tutte un ugual numero di grani o semi: le une ne avevano 24; le altre 36; altre 40; altre 48; in cert'une se ne contavano sino 64.

Anche le spighe secondarie contenevano una diversa quantità di semi, da due sino a sei.

Il numero totale dei grani nelle sei prime esperienze fu di 2450, epperciò il prodotto fu novantaquattro volte maggiore della semente.

Nell'esperienza VIII le spighe sia principali, che secondarie contenevano in generale una maggiore quantità di semi. Nelle prime i grani corrispondevano or agli uni, or agli altri dei

seguenti numeri: 18, 35, 38, 42, 50, 68, 70. Nelle seconde, cioè nelle secondarie, il numero dei semi variò dai due ai sette.

Il prodotto totale dei grani in questa esperienza fu di 2490, epperciò di 311 sementi.

In tutte le sopraddette esperienze la coltivazione fu condotta allo stesso modo, che si usa pel riso nostrale, cioè levando semplicemente le male erbe, ma la risaja non fu inondata; bensì nei maggiori calori fu adacquata otto volte, come si sarebbe fatto per gli erbaggi di un orto.

Il signor Malberti in queste esperienze ha poi avuto l'accorgimento di seminare alcuni grani di riso nostrano insieme a quelli del riso Chinese: il risultamento fu che le piante del riso nostrale o non fecero spighe, o queste non maturarono. Dal che rimane provato, che l'anzidetta maniera di coltivazione non si confà con l'indole del riso nostro (1), e la riuscita che fece il riso Chinese è particolarità tutta propria

---

(1) Havvi chi crede, che la permanenza dell'acqua non sia assolutamente necessaria alla prospera vegetazione del riso ordinario, ma che bastino irrigazioni periodiche e frequenti. Forse che questa maniera sarebbe più costosa, e per avventura non conciliabile con l'attuale ripartizione dell'acque. (*N. del Compil.*)

di esso, il quale vuol terreno buono, ma piuttosto asciutto.

Coltivazione nel 1821. Alli 12 di maggio il riso raccolto nell'anno precedente fu seminato in una risaja, che era alquanto in pendìo, e venne divisa in sei porche o ajuole: nella superiore il terreno rimaneva affatto asciutto: nelle tre ajuole che venivan dopo il terreno era meno asciutto, cioè, come dicesi, fresco: e nelle ultime due la terra era umida.

La ricolta fu fatta alli 8 di settembre. Nella ajuola superiore le piante portavano dalle tre alle otto spighe più o men ricche di semi, de' quali il numero variava dalli 94 alli 386. Il peso di essi tutti fu di librette 3, oncie 4 $\frac{1}{3}$ peso Novarese, (Chilogr. 1, 07) (1); il peso di un' oncia era formato da mille granelli di riso, epperciò il raccolto di questa parte di risaja fu di 375 grani o semi di riso.

Nelle tre ajuole ove il terreno era semplicemente fresco, il peso dei grani fu di librette 4, oncie 9 $\frac{3}{4}$ (Chilogr. 1, 5); vi volevano 1040 grani di riso per fare un' oncia; epperciò

---

(1) La libbretta di oncie 12 peso Novarese equivale a oncie 10 $\frac{2}{7}$ peso di Piemonte, epperciò a Chilogr. 0,316151. (N. *del Autore.*)

la totale ricolta in questa parte di terreno fu di 5004 grani di riso.

Nelle due ultime ajuole, che eran umide, si ebbero ben poche spighe, e immature.

Anche in quest'anno l'accorto sperimentatore seminò nelle suddette tre divisioni di terreno alcun poco di riso ordinario, ma le spighe non vennero a maturità.

Rimane adunque dimostrato, che il riso della China prova bene in terreno asciutto, poco in terreno fresco, e niente nell'umido (1).

---

(1) Perchè la legittimità di questa conclusione sia maggiormente manifesta, il lettore debbe rammentarsi, che la prima divisione della risaja (terreno asciutto) era composta di una sola ajuola, e la seconda divisione (terreno fresco) di tre ajuole, e le ajuole certamente si hanno quì a supporre tutte uguali tra di loro. Ora il prodotto della prima divisione fu di 3375 granelli di riso, vale a dire assai più del terzo del prodotto ricavato dalla seconda divisione, la quale, benchè di tripla superficie, non produsse se non 5004 granelli di riso; epperciò la ricolta in terreno asciutto fu doppia di quella del terreno umido.

Hassi inoltre a por mente, che i grani del riso raccolto nel terreno fresco furon più piccoli di quelli prodotti dal terreno asciutto: dei primi bastaron mille a fare il peso di un' oncia; dei secondi ve ne andarono mille e quaranta. (*N. del Compil.*)

Coltivazione nel 1822. Alli 25 di aprile una porzione di risaja di buona qualità, mediante trasporto di terra, fu rialzata sì che rimanesse perfettamente asciutta: vi si seminò tutto il riso della ricolta precedente, non senza meschiarvi alquanto riso nostrale. La siccità della primavera fece, che molti semi perissero: per la straordinaria aridità dell'estate fu d'uopo adacquare per cinque volte il seminato.

La ricolta fu fatta alli 24 di settembre. Il riso raccolto pesò 102 libbrette Novaresi (chilogr. 32, 25). I granelli di questa ricolta son più minuti, che non quelli delle precedenti, giacchè ne vanno 1080 all'oncia.

Otto libbrette di questo riso (chilogr. 2 $\frac{1}{2}$) mandate al pestatojo per esser brillate, o vogliam dire sgusciate, produssero libbrette quattro di riso mondo e bianco, vale a dire, che il riso in questa operazione perdette la metà del suo peso (1).

---

(1) Questo grande scapito proviene in massima parte dal molto riso che viene infranto dai conici pestelli di metallo. Alcune macchine recentemente inventate in Piemonte pare che promettino un assai minore consumo. Altri vantaggi sembra pure che siano per derivare alla coltura dei risi, quando sarà maggiormente esteso l'uso del *Trebbiatojo* del cel. meccanico Cavaliere Morosi, o di altra consimile macchina. (*N. del Compil.*)

Questo riso è ottimo al gusto, cioè ha lo stesso sapore e bontà del riso comune.

Le piante del riso nostrale, che crebbero con quelle del riso Chinese, maturarono parecchie spighe, cosa che non era accaduta negli anni precedenti, ma ciò non debbe far caso, perchè l'anno 1822 fu straordinariamente favorevole alla maturazione di ogni sorta di frutti campestri.

Il signor Malberti osserva, che il riso della China, non avendo reste, è troppo facile pascolo ai passeri, e gli fu d'uopo di molte cure per tenerli lontani dal poco riso seminato nell'orto il primo anno: e teme egli che ciò non faccia ostacolo a più estese coltivazioni nei campi asciutti delle cereali, assai più che le risaje frequentati da quei ghiottissimi uccelli.

Egli dubita ancora, che nel progresso del tempo questa specie di riso, o varietà che dir si voglia, possa per avventura degenerare, o almeno scapitar molto della sua qualità e quantità; ma il dubbio sarà in parte sciolto con l'esperienza ancora più in grande che si farà nel 1823 negli stessi poderi del sopralodato Conte Leonardi, ove si ha l'intenzione di seminare pressochè tutta la ricolta dell'anno presente.

Epizoozia delle galline. Lettera del signor Gabriele Carlini speziale, al dottore Lodovico Bellardi, membro della societa' agraria.

Borgomasino alli 9 dicembre 1822.

Mi fo un dovere di comunicarle la notizia del morbo epidemico delle galline in Borgomasino, e nei contorni di questo mandamento. Negli scorsi mesi di giugno e luglio un miasma epidemico si manifestò ne' nostri pollaj, e uccideva le galline sino a quindici o venti al giorno. I proprietarj temendo di totale distruzione di questi utilissimi uccelli domestici, chiesero a me qual modo avrei io potuto credere più acconcio per andar al riparo di tanto danno.

I sintomi da me attentamente esaminati, sono i seguenti: infiammazione al capo, con cresta di color rosso intenso: occhi languidi, e sonnacchiosi: capo cadente: bava di color verde giallognolo: ale dimesse. Le galline in cui scorgevansi tutti questi sintomi morivano in poche ore. L' apertura dei cadaveri mostrò il fegato straordinariamente ingrossato, di color nericcio, e ricoperto da una pseudomembrana di natura

albuminosa, la quale io chiamerei piuttosto una *flittene vesicolare* prodotta dall' azione di materia caustica settica diretta dal miasma specialmente su questo viscere. Gli altri visceri li trovai sani.

Io son d' avviso, che la cagione di questo morbo debba attribuirsi allo straordinario calore il quale corruppe le acque negli abbeveratoi, e questa pessima bevanda abbia agito sul sistema chilo pojetico, e dato origine a una materia settica ossia putrida, dalla quale ebbero la loro origine i narrati sintomi mortali.

Da questi segni diagnostici io giudicai, che due cose fossero a farsi in tal frangente, la prima di procurare evacuazioni; la seconda di corroborare con tonici le galline. A tal effetto ho fatto somministrare ad esse una mistura composta di due ottavi di cremor di tartaro (tartrito acidulo di potassa), mezzo ottavo di nitro (nitrato di potassa), e due grani di tartaro emetico (tartrito di potassa antimoniato) diluto in sei oncie d' acqua pura. Ogni tre ore si faceva tranguggiare di questa mistura alla dose di un cucchiajo; alla seconda dose succedevano abbondanti evacuazioni di color giallo. Quindi si ristoravano a piccole riprese con zuppa di pane abbrustolito e vino generoso. Finalmente ordinai che l'acqua fosse frequen-

temente rinnovata negli abbeveratoj, e in essi si ponesse ossidi di ferro. Con questo metodo ho avuto la soddisfazione di vedere scampate dalla micidiale malattia le restanti galline.

Sono etc. *Devot.° Servitore* G. Carlini.

Le epizoozie negli uccelli domestici non sono infrequenti nel Piemonte.

Nel 1768 la Savoja perdette gran parte delle galline. La malattia fu dichiarata una febbre putrida e maligna: molti pollaj ne sono stati preservati con l'uso dell'*acqua ferrata e acidulata*. Il signor Paulet raccomandò in questo caso il salnitro depurato sciolto nell'acqua. (Paulet *malad. épizootiques*. Tom. II.)

Nel 1769 un consimile morbo assalì non solamente le galline, ma ancora le altre specie d'uccelli domestici nella città di Tortona e suoi contorni, di dove si propagò rapidamente nella Lumellina, nel Monferrato, e nel Vercellese. Il magistrato di sanità, dopo di avere su di ciò consultato il Professore Giovanni Brugnone, fece pubblicare un'istruzione col titolo: *Rimedj preservativi e curativi da adoperarsi nella malattia epidemica de'pollami*. Stamperia Reale 1769 in 4.°

Nel 1789 si manifestò una fiera epizoozia nei

pollaj dell' agro Pavese, la quale si estese in molte provincie dell' Italia settentrionale, infine si propagò pure nella Lumellina, nell' Oltrepò, nel Vercellese, nel basso Monferrato, quindi anche nella città di Torino. Il professore Brugnone giudicò che quella fosse una malattia carbonculare, e siccome uccideva i polli in brevissimo tempo, così il Professore predetto fu d' avviso, che a qualsiasi rimedio curativo fosse da anteporsi un metodo preservativo, cioè mondezza e ventilazione dei pollaj, separazione delle galline infette dalle sane, sotto a queste, quando se ne stanno appolajate, fare fumigazioni d' aceto, e profumi di piante aromatiche: dar loro a bere acqua acidulata, e bagnare con essa gli alimenti (V. *descrizione e cura preservativa dell' epizoozia delle galline, serpeggiante in questa città, e ne' suoi contorni* ecc. *Di Gioanni Brugnone.* Torino Stamperia Reale 1790).

Scrissero pure intorno a questa epizoozia il medico Baronio: *Saggio sopra la corrente epidemia delle pollastre.* Milano opuscoli scelti, tom. XII, pag. 153. E il nostro signor Toggia: *Storia e cura della costituzione verminosa ed epizootica, manifestatasi sui polli in diverse provincie del nostro Stato.* Torino e Vercelli 1789. (*N. del Compil.*)

Reale Societa' agraria ed economica di Cagliari.

Assegnamento di premio.

L' eccellentissimo signor Marchese di Villa-Hermosa, Presidente perpetuo della Reale Società Agraria ed Economica di Cagliari, volendo incoraggiare l'arte d' ingrassare il bestiame, specialmente i buoi destinati al macello, ha fatto generosamente i necessarj fondi perchè la predetta Società possa dare per dieci anni successivi un premio di cinquanta scudi a colui che nel giorno 17 di gennajo presenterà in Cagliari il bue più grasso, che sia figlio di vacca sarda, e di età non minore di dieci anni. Il premio sarà dato per quel bue da cui, macellato che sia, si caverà una maggiore quantità di grasso non assoluta, ma relativa, cioè che il peso del grasso separato sia in una maggior proporzione col peso della carne: così, per esempio, se da un bue di 400 libbre si caveranno 50 libbre di grasso, e da altro bue di 300 libbre se ne caveranno 40 di grasso, il premio sarà dato al secondo.

Ella è questa veramente un' efficacissima maniera di promuovere il buon governo degli ani-

mali domestici. Così in Piemonte segnalati miglioramenti si ebbero nelle razze de'cavalli, dacchè con manifesto del 23 gennajo 1821, S. E. il Conte di Roburent, ha proposte in premio molte medaglie d'oro e d'argento da darsi ogni anno ai possessori delle cavalle sottoposte alla monta degli Stalloni Reali, e nelle quali concorrano le migliori qualità per la razza, per la conformazione, e per la sanità.

Nella città d'Asti nel 1810, quando reggeva la pubblica amministrazione di quel comune il signor Conte Chiabrera, venne stabilita un'annua fiera nel mese di maggio, con assegnamento di premio ai possessori del miglior bestiame. Questa utilissima istituzione fu conservata ed ampliata, sicchè attualmente ogni anno dopo la fiera si distribuiscono premj ai possessori del più bel cavallo di quattro in sette anni, maschio o femina: del più bel pajo di buoi (manzi) in quattro denti: del più bel toro in due denti.

In un modo diverso, ma allo stesso utilissimo scopo di migliorare le razze, conduce l'antico uso della corsa de' cavalli nell'anzidetta città d'Asti; uso che le persone di corto intendimento possono per avventura riputare semplicemente come un pubblico sollazzo, non badando che la forza e l'agilità di un cavallo

sono qualità che non possono in generale andar disgiunte da una buona costituzione, e da belle proporzioni; oltrechè la velocità per se sola produce considerevoli vantaggi nei varii usi che l' uomo fa di questo prezioso solipede.

Dalle corse di cavalli fatte in varii tempi in Asti ed in Torino, risulta che i nostri migliori corsieri percorsero per adeguato una carriera di 2800 metri in 3 minuti e 40 secondi, e per conseguenza con una celerità di 12 metri, 7 decimetri per minuto secondo.

INDICE.

Computi Ecclesiastici ed Astronomici. Pag. 4
Giorni e mesi dell' anno, e fasi della luna . . 5
Fiere principali nelle Provincie del Piemonte. 17

ECONOMIA RURALE.

Modo di propagare gli olivi col mezzo delle uovolaje 25
Rapporto fatto alla Società intorno a uno scritto del signor Cougnet, concernente ai varj modi di fare il vino per condensazione . . . 32
Pianta della meliga a uso di prato artifiziale 68
Dei danni che alle baccelline arrecano le Orobanche in Toscana 70
Sperienze intorno all' uso di un seminatojo . 77
Terriccio artifiziale per i prati 83
Maniera di accrescere la fertilità dei colli, e di rimediare ai guasti che le acque vi cagionano 86
Sperienze sulla coltivazione del riso della China. 91

ECONOMIA ANIMALE.

Transunto di relazione intorno alla malattia presentemente serpeggiante nella specie bovina 27

Danni recati alla segale dalla lumaca agreste. 49
Effetti della vaccinazione sulle pecore . . 55
Epizoozia delle galline nella Provincia d'Ivrea. 99
Premio assegnato dalla Reale Società agraria di Cagliari 103

ECONOMIA DOMESTICA.

Sperienze sulla conservazione delle uova . 58
Osservazione su di un uovo di gallina deposto da più lustri 65
Preservativo contro la ruggine del ferro e del acciajo . . . . . 67.
Modo semplicissimo per togliere o impedire la muffa, che si forma sulla superficie dell' inchiostro 76

ECONOMIA PUBBLICA.

Fondazioni di beneficenza a Trieste e a Siena. 80

V. Tosi Revisore Arcivescovile.
V. Baretta AA. LL. P.

Se ne permette la Stampa:
BESSONE per la Gran Cancellaria.

1739